

**PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPIVARI****- ESTADO DE SÃO PAULO -****DEPARTAMENTO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR****ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

213

Solicitação 1211/2026**1. OBJETO**

Este estudo técnico inicial tem por objetivo a aquisição de produtos alimentícios: CARNES com o propósito de suprir as demandas nutricionais dos escolares, favorecendo o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e os hábitos alimentares saudáveis por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de educação alimentar e nutricional. A entrega será realizada ponto a ponto, com transporte em veículos do tipo furgão refrigerado, VUC (Veículo Urbano de Carga) ou caminhões dotados de isolamento térmico adequado.

2. NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO

O objeto deste processo licitatório é a seleção de propostas para a aquisição de gêneros alimentícios Carnes, a serem utilizados no fornecimento da merenda escolar destinadas aos alunos da Rede Pública Municipal e Estadual do Município nos termos das Legislações vigentes, conforme as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, garantindo a melhoria do rendimento escolar e 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.

3. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- O licitante deverá atender aos requisitos de habilitação jurídica, fiscal e trabalhista e as condições estabelecidas no Termo de Referência e no Edital da Licitação, garantindo assim a qualidade, higiene e segurança dos produtos contratados proporcionando assim o fornecimento dos gêneros alimentícios para atender as necessidades das Unidades Escolares, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.
- A contratada deve fornecer junto à nota fiscal, a descrição do produto e constar nas observações o número do pregão, deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, assim como o número da Autorização de Fornecimento e Empenho, sendo que todas as Notas Fiscais emitidas deverão ser eletrônicas e enviadas para o e-mail adm.merenda@educacao.capivari.sp.gov.br para pagamento.
- A contratante poderá pedir a substituição dos produtos, caso apresentem irregularidades;
- Sempre que solicitado, a contratada deverá prestar esclarecimentos sobre reclamações que possam surgir durante a execução do contrato;
- Os produtos serão solicitados em quantidades definidas pelo Departamento de Merenda Escolar conforme demanda;
- Os pedidos serão enviados via e-mail com os produtos, quantidades e a Autorização de Fornecimento;
- Os produtos serão entregues nos locais indicados no anexo III do Termo de Referência (pag. 11), das 07h00 às 11h00 e das 13h00 às 16h00 num prazo máximo de 48 horas, em remessa parcelada;
- A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;
- Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;
- A proposta da contratada deverá constar especificação do objeto, modelo/marca, preço unitário, valor total e por extenso.

4. ANÁLISE DE MERCADO

Diante das necessidades identificadas neste estudo, atender a essas demandas de maneira eficaz exige a contratação de empresas cuja área de atuação seja compatível com o objeto em apreço. Para isso, foram analisadas licitações similares promovidas por outros órgãos e entidades, mediante consulta a diversos editais, com o propósito de detectar métodos, tecnologias ou práticas inovadoras capazes de suprir melhor as demandas do município. Não se constatou mudança relevante quanto à execução do objeto, sobretudo no que tange às atribuições da empresa a ser contratada. A distinção, nesse cenário, decorre sobretudo da modalidade licitatória adotada em cada caso, nos termos da norma vigente. Dessa forma, a aquisição dos itens elencados neste Estudo Técnico Preliminar configura-se, na conjuntura atual, como uma necessidade rotineira e de caráter prioritário para a administração. No mercado existe diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, incluindo fabricantes, distribuidores e comerciantes, de modo que não há restrições de mercado. A escolha da modalidade Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços justifica-se pela conveniência na aquisição de bens com previsão de entregas parceladas, o que facilita o planejamento orçamentário e permite uma aplicação mais eficiente dos recursos ao longo do exercício.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO

A solução a ser contratada consiste na aquisição de produtos cárneos para compor os cardápios previamente elaborados por nutricionistas, para os alunos da educação básica (creche, Educação infantil e fundamental), matriculados nas escolas municipais e estaduais do município. A aquisição de carnes engloba o fornecimento contínuo de gêneros alimentícios de origem animal dentro de rigorosos padrões de qualidade, higiene, prazos e logística refrigerada, atendendo às demandas da alimentação escolar de forma programada.

Elementos da Solução:

- Dos produtos: Carnes bovinas, suínas e aves com cortes padronizados, congelados, acompanhados de rotulagem e registro nos órgãos competentes (como o SIF/DIPOA). Todos os cortes deverão ser frescos e estar em embalagens adequadas, criando condições desfavoráveis aos fatores capazes de promover a deterioração do produto, a sua oxidação, descoloração e outros desvios de caracteres organolépticos.
- Logística e transporte: Entrega ponto a ponto realizada em veículos com sistema de refrigeração adequado para garantir a integridade e a temperatura correta dos produtos perecíveis. Os fardos plásticos, caixas de papelão (embalagem primária é secundária), tetrapack e outros, deverão estar íntegros no ato da entrega a fim de evitar o esmagamento ou tornar impróprio ao consumo. A embalagem deve conter todas as informações pertinentes ao alimento (nome do produto, número de registro no órgão oficial, nome e CNPJ e endereço do fabricante e distribuidor, condição de armazenamento, quantidade/peso, data de validade e de fabricação, número do lote). A contratada deverá comunicar a Contratante a ocorrência de qualquer fato que possa implicar no atraso da entrega do produto. As despesas com transportes, fretes ou qualquer outro relacionado à entrega do produto é de total responsabilidade da Contratada.
- Cronograma de entregas: As autorizações de fornecimento serão expedidas de acordo com o cardápio elaborado para o ano letivo vigente no atendimento semanal e/ou quinzenal. A entrega deverá conter a quantidade total solicitada na nota de empenho, não sendo permitidas entregas parceladas, sob pena de devolução dos produtos, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas. Abastecimento parcelado de acordo com a necessidade de consumo e a capacidade de armazenamento local, evitando perdas ou desperdícios. A Contratada obrigase, inobstante de ser ou não a fabricante do produto, a substituir toda unidade que apresentar imperfeições, quaisquer irregularidades ou divergências com as especificações contidas no Termo de Referência, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento, enquanto perdurar sua garantia desde que, para a sua ocorrência não tenha contribuído – por ação ou omissão – a Prefeitura de Capivari. As entregas deverão ser realizadas no endereço constante da Autorização de Fornecimento, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis, a partir da confirmação do recebimento pela Contratada ou a combinar.
- Garantia de qualidade: Inspeção anterior ao ato do recebimento nas unidades escolares para conferir validade, características organolépticas (cor, odor e textura) e conformidade com as especificações exigidas.

As marcas devem atender aos critérios e poderão participar do processo licitatório, submetendo-se à prévia avaliação com a apresentação de amostras. Em caso de necessidade de alteração da marca especificada deverá comunicar a Contratante através de justificativa, formal, para aprovação.

No ato da entrega dos produtos, não serão aceitas marcas diferentes, salvo quando em caso de produto similar superior ou equivalente a amostra apresentada, for aprovada. As características sensoriais dos produtos como: aspecto, cor e odor, deverão estar preservadas.

Com a presente contratação objetiva-se suprir a demanda de todas as secretarias que necessitam da aquisição dos itens para dar sequência as atividades propostas no decorrer do período. Os itens em questão, atendem às especificações usuais de mercado e destinam-se a utilização pelas instituições de ensino municipais e estaduais.

Optou-se por realizar a presente aquisição/contratação, através da modalidade de Pregão Eletrônico, em virtude de o mesmo ter se mostrado mais eficiente no atendimento das necessidades até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa para a Administração Pública.

Sendo fornecimento de caráter continuado, é possível a prorrogação do contrato em conformidade com o que prevê a lei de licitações.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

Considera-se como quantidade estimada, o consumo realizado durante os meses anteriores, o qual tem como base: o cronograma dos cardápios, a disponibilidade de armazenamento nas instalações escolares e a introdução de cardápios específicos para datas comemorativas e projetos educacionais.

Item	Código	Quant.	Especificação
1	2.2.1174	3.000 kg	ALMÔNDEGA BOVINA – carne moída formatada congelada de bovino, formato almôndega, congelamento IQF; ingrediente: carne bovina acém ou paleta; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor rosada; odor próprio da carne bovina; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 20g e 25g; embalagem primária: saco plástico de polietileno , atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de – 12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.
2	2.2.1175	3.000 kg	ALMÔNDEGA DE FRANGO – carne moída formatada congelada de frango, formato almôndega, congelamento IQF; ingrediente: carne de frango; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor característica da carne de frango crua; odor próprio da carne de frango crua; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 20g e 25g; embalagem primária: saco plástico de polietileno , atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio); transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, temperatura a –12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.
3	02.002.1166	20.000 kg	FILÉZINHO DE PEITO (SASSAMI) – CONGELAMENTO IQF; O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico para Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. 2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS textura: característica; cor: característica; sabor: característico; odor: característico 3. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Porção – 100 gr (2 unidades) Carboidratos – 0g Proteínas – 23g Gorduras Totais – 1,0g Gorduras Saturadas – 0g Gorduras Trans – 0g Fibra alimentar – 0g Sódio – 52mg Colesterol – 32mg Cálcio – 6,0mg Ferro – 0,77mg VCT 94 Kcal = 408 KJ Valores diários de referência com

			base em uma dieta de 2000 Kcal ou 8400 KJ. NOTA: Poderão ser efetuadas outras determinações físico-químicas, microbiológicas, microscópicas ou toxicológicas, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados sobre o estado higiênico sanitário e/ou composição do produto ou ainda quando da ocorrência de toxinfecções alimentares, cujos custos correrão por conta do fornecedor. 4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Serão adotados os critérios e padrões estabelecidos na Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, em seu Anexo I, Grupo 5, item i, publicada no D.O.U., Seção I, em 10/01/01. 5. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Apresentar-se livre de parasitas, sujidades, larvas ou de qualquer substância contaminante que possa alterar o produto. Verificação da presença dos elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto. 6. PRAZO DE VALIDADE: 12 meses; 7. EMBALAGEM PRIMÁRIA deverá ser em conformidade com a norma ASTM D 5511 e aprovada para contato com alimentos de acordo com a legislação vigente (e atualizações, quando houver), em especial: Resolução RDC nº 51, de 26/11/2010, ANVISA/MS; Resolução RDC nº 52, de 26/11/2010, ANVISA/MS e Resolução RDC nº 56, de 16/11/2012, ANVISA/MS), e alterações posteriores. Deverá ser apresentada em saco plástico com alta transparência. O material deverá ser: atóxico, de alta termossoldabilidade (garantindo a hermeticidade até a utilização final), alta resistência à tração e/ou perfuração, e livre de odores estranhos. Deverá ainda ser resistente às condições rotineiras de recebimento, armazenamento e transporte, garantir as características de qualidade do produto durante todo o seu prazo de validade. A embalagem primária deverá apresentar peso líquido de 02 (dois) kg. O produto deverá ter validade de 12 meses a partir da data de fabricação. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada com etiquetas de identificação. 8. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Secretaria da Agricultura. Conter Laudo Bromatológico e Ficha Técnica.
4	2.2.1176	3.000 kg	HAMBÚRGUER BOVINO – carne moída formatada congelada de bovino, formato hambúrguer, congelamento IQF; ingrediente: carne bovina acém ou paleta; sem adição de temperos ou aditivos; não contém conservantes, corantes, aromatizantes, emulsificantes, glutamato monossódico, soja, pimenta ou qualquer outro aditivo alimentar; aspecto próprio, não pegajoso; cor rosada própria da carne bovina; odor próprio da carne bovina; textura firme, própria do produto; pesar aproximadamente entre 52g e 56g; embalagem primária: saco plástico de polietileno, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, temperatura a -12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.
5	2.5.1213	1.000 kg	LINGUIÇA MISTA, TIPO CALABRESA , defumada, fina, feita com carne de porco e de aves; pode conter pequena adição de soja; temperada com especiarias características; apresentar odor característico, sabor próprio, não podendo apresentar partes amolecidas, pegajosas, manchas esverdeadas nem exsudatos; embalagem primária: plástico transparente, resistente, atóxico, próprio para alimentos, fechada a vácuo contendo 2,5kg a 5kg; rótulo impresso de forma clara e indelével, conforme legislação vigente (IN 4/2000) com as informações da marca, procedência, registros legais, identificação do produto, data de validade, fabricação, condições de armazenamento e peso; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA); peso líquido médio: 6kg a 15kg; produto deverá ser armazenado em temperatura de 0°C a 4°C; no transporte refrigerado, deve operar entre 0°C e 10°C (ideal 4°C a 6°C) ou a -18°C se for congelada; validade mínima de 60 dias – a partir da data de entrega desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura adequada) conforme Portaria CVS 5/2013.
6	2.2.1178	3.000 kg	PEIXE CONGELADO – iscas de filé de peixe in natura, congelamento IQF; ingredientes: filé de peixe Polaca do Alasca ou Maparã limpo, sem pele/couro, sem espinhas, sem escamas, sem aditivos, sem manchas esverdeadas ou parasitas, em perfeito estado de conservação e higiene; características sensoriais: - aspecto de consistência firme, não amolecida nem pegajosa; - cor branca rosada ao amarelado, sem manchas esverdeadas ou pardacentas; - odor e sabor próprios; características microbiológicas: - devem estar em conformidade com os critérios e padrões estabelecidos na Instrução Normativa 161, de 01/07/2022 Anvisa; características microscópicas: - ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana, conforme RDC nº 623, de 09/03/2022 Anvisa; pesar aproximadamente entre 25g e 50g cada; comprimento médio de 8cm a 10cm e largura média 3cm e 5cm; embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 14kg e 30kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na

			embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de - 12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.
7	2.2.1177	2.000 kg	QUIBE BOVINO – quibe cozido congelado de bovino, congelamento IQF; ingredientes: carne bovina, trigo, gordura bovina, proteína de soja, sal, cebola, alho, hortelã, salsa, estabilizante INS 451i e antioxidante INS 316; ALÉRGICOS: contém derivados de trigo e soja; pode conter cevada, centeio e aveia; contém glúten; textura: característica da carne bovina; cor: característica da carne bovina crua; sabor: próprio do produto; odor: próprio da carne bovina; peso aproximado entre 25g e 30g; embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico (Res. RDC 105/1999 ANVISA), vedação termossoldada, sem perfurações, rótulo de identificação conforme legislação vigente; peso líquido/caixa: 1kg ou 2kg; embalagem secundária: caixa de papelão ondulado reforçado, resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada, abas superior e inferior lacradas com fita adesiva, resistente a danos no transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, etiqueta externa com identificação do produto, lote, data de fabricação e pesagens (Res. RDC 429/2020 ANVISA), peso líquido médio: entre 6kg e 14kg; validade: 12 meses a partir da data de fabricação, desde que mantidas as condições de conservação (manter na embalagem original, fechado, em temperatura a -12°C ou + frio) transporte: veículo refrigerado, higienizado e exclusivo para alimentos, manter a temperatura de - 12°C ou + frio, conforme Portaria CVS 5/2013.
8	2.2.245	1.000 kg	SALSICHA TIPO HOT DOG ; PESAR 1KG A 3KG. COMPOSIÇÃO CARNE BOVINA, CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE FRANGO, CARNE SEPARADA MECANICAMENTE DE PERU, MIUDOS SUINOS, GORDURA SUINA, ÁGUA, PROTEÍNA DE SOJA, FECULA DE MANDIOCA, SAL, AÇÚCAR, CONDIMENTOS NATURAIS, CONSERVADORES, NITRATO (INS 251) E NITRATO DE SÓDIO (INS 250), ANTIOXIDANTE ERTORBATO DE SÓDIO (INS 316), ESTABILIZANTES TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 451I) E POLIFOSFATO DE SÓDIO (INS 452I), CORANTE NATURAL DE URUCUM. NAO CONTER GLUTEN. EMBALAGEM: SACO DE POLIETILENO, A VACUO, ATOXICO, FLEXIVEL, RESISTENTE, TRANSPARENTE, COM SOLDA LATERAL COM BAINHA, FUNDO RETO, RESISTENTE AO TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO . REEMBALADA EM CAIXA DE PAPELÃO ONDULADO, REFORCADO, CONSTITUIDA POR TAMPA E FUNDO, ENVOLTO EM FILME DE PVC TERMOENCOLHIVEL, ADEQUADA AO EMPILHAMENTO RECOMENDADO, RESISTENTE AO IMPACTO DURANTE O TRANSPORTE E ARMAZENAMENTO E AS CONDICÕES DE ESTOCAGEM EM SISTEMA DE CONGELAMENTO. VALIDADE MINIMA DE 120 DIAS, A EMBALAGEM DEVE CONTER NOME/ MARCA/ PESO LÍQUIDO/ NÚMERO DE SIF/ DIPOA/ Nº DO LOTE E VALIDADE

7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

O valor da contratação se dará após cotação dos itens, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo. Os valores estimados são referentes a ata em vigência no município.

8. CONDIÇÕES DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues, nas Unidades Escolares:

- Nos horários, datas e quantidades firmados no Cronograma de Entrega, (via e-mail) ou conforme demanda no período. Se a qualidade dos bens não corresponder às especificações no ato da entrega, não serão aceitos, aplicando-se as penalidades cabíveis.
- Todas as despesas referentes à entrega dos produtos serão por conta do fornecedor.
- A não entrega dos itens dentro do prazo, ensejará notificação e possível revogação do contrato e a aplicação das sanções legais previstas;
- Os alimentos seguirão cronograma de entrega semanal, ponto a ponto nas instituições escolares;
- Os gêneros, deverão estar dentro do prazo de validade, além da qualidade e quantidades exigidas, aptos para o consumo não obstante ao prazo de entrega, assim como, o transporte adequado do objeto.
- Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações contidas no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos em 02 dias a contar da notificação, às custas da contratada, sem prejuízo da ação das penalidades.

9. VIGÊNCIA DO CONTRATO E PRAZO DE EXECUÇÃO

O contrato de aquisição de carnes terá duração de 12 (doze) meses, consolidando um compromisso estratégico para o desenvolvimento local. Este contrato visará assegurar o abastecimento contínuo dos gêneros para o fornecimento da Merenda Escolar.

Ao estabelecer essa parceria de longo prazo, a Administração Municipal busca eficiência rotineira e operacional, garantindo assim, a execução e continuidade da alimentação escolar.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

Dentre os benefícios pretendidos com a presente aquisição cita-se:

- Fornecimento de refeições para os alunos da rede municipal e estadual de ensino, atendendo as exigências do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Manter o estoque de alimentos sob controle, fazendo o ressuprimento em tempo suficiente, conforme cardápios elaborados;
- Atender a necessidade de uma alimentação nutricionalmente adequada;
- Contribuir para o rendimento cognitivo dos alunos durante o processo de aprendizagem;
- Evitar a evasão escolar;
- Servir a mesma refeição de alta qualidade para todos os alunos combate o estigma da vulnerabilidade socioeconômica;
- Incluir opções que respeitem restrições religiosas, culturais ou éticas (como o vegetarianismo);
- Oferecer substituições seguras para alunos com alergias ou intolerâncias alimentares, integrando-os à mesa;
- Adotar receitas tradicionais da culinária local valoriza a identidade e o histórico familiar dos estudantes;
- Criar dias de culinária internacional ou regional expande o repertório cultural dos alunos;
- Garantir refeições diárias que atendam além das necessidades nutricionais, também as demandas sociais amplamente integrada no âmbito educacional, transformar a refeição em uma ferramenta de inclusão, aprendizado e bem-estar em comunidade;

A presente contratação almeja a aquisição de produtos que atendam além dos requisitos técnicos/específicos solicitados, requisitos como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e/ou financeiros da administração pública.

11. DAS PROVIDENCIAS A SEREM ADOTADAS

Para a celebração do contrato não serão necessárias a adoção de providências prévias, tendo em vista que os espaços físicos existentes já comportam os serviços a adquirir e, no que se refere à fiscalização de contratos, os servidores já possuem qualificação para recebimento, conferência e atesto, não sendo o objeto atual específico a ponto de exigir capacitação diferenciada.

12. ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

O produto em pauta é composto por partes destacáveis, consideradas segundo suas características técnicas e as singularidades do mercado comprador. Dessa forma, a escolha será realizada com critério de menor preço por unidade. Fragmentar o objeto em diferentes partes e permitir a contratação de diversos fornecedores constitui uma estratégia vantajosa tanto sob o ponto de vista administrativo quanto econômico, uma vez que estimula maior concorrência e, conseqüentemente, tende a reduzir os custos.

O objetivo dessa divisão é otimizar o uso dos recursos disponíveis no mercado e aumentar a competitividade, sendo esta divisão técnica e economicamente viável, sem perda de economia de escala.

A condução do Pregão Eletrônico para o Sistema de Registro de Preços por item, visa ampliar a adesão de licitantes, beneficia a Administração ao possibilitar que adjudicatários incapazes de fornecer o conjunto integral possam suprir exclusivamente itens determinados.

13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

O fornecimento será realizado de forma independente, sem a necessidade de contratações adicionais ou vinculadas.

14. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de uma empresa para o fornecimento ponto a ponto de carnes, congelados e refrigerados pode ter alguns impactos ambientais significativos. Alguns possíveis impactos e suas medidas mitigadoras:

Possíveis Impactos Ambientais

- Emissões de Gases de Efeito Estufa: Transporte e armazenamento de produtos congelados e refrigerados podem gerar emissões significativas de CO2 devido ao uso de veículos e equipamentos de refrigeração.
- Consumo de Energia: Equipamentos de refrigeração e congelamento consomem grandes quantidades de energia elétrica, contribuindo para o aumento da pegada de carbono.
- Descarte de Resíduos: O manuseio e processamento de carnes podem gerar resíduos orgânicos e embalagens plásticas que precisam ser descartados adequadamente.

Medidas Mitigadoras

- Uso de Veículos e Equipamentos Eficientes: Adotar veículos e equipamentos de refrigeração com alta eficiência energética e menor emissão de gases de efeito estufa.
- Fontes de Energia Renovável: Utilizar fontes de energia renovável, como painéis solares, para alimentar os equipamentos de refrigeração e congelamento.
- Logística Reversa e Reciclagem: Implementar programas de logística reversa para reciclagem de embalagens e descarte adequado de resíduos orgânicos.
- Treinamento e Conscientização: Treinar os funcionários sobre práticas sustentáveis e a importância da redução de desperdícios e do uso eficiente de recursos.

Essas medidas ajudam a minimizar os impactos ambientais associados ao fornecimento de carnes, congelados e refrigerados, promovendo uma operação mais sustentável e responsável.

15. DECLARAÇÃO E JUSTIFICATIVA DE VIABILIDADE

Com base no estudo apresentado e considerando a essencialidade da demanda, a solução descrita se mostra tecnicamente viável e fundamentadamente necessária.

Diante de todos os elementos expostos no presente Estudo Técnico Preliminar, a Secretaria Municipal de Educação em conjunto com o Departamento de Alimentação Escolar, deferem a viabilidade da aquisição proposta.