ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 9698/2024

1. IDENTIFICAÇÃO

1.1 OBJETO: O presente Pregão tem como objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – HORTALIÇAS HIGIENIZADAS/PROCESSADAS, PARA ATENDER O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DEMAIS SECRETARIAS.

1.2 Unidade requisitante: Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da futura aquisição/contratação, bem como, compilar as demandas e os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência, de forma a melhor atender as necessidades da Divisão de Alimentação Escolar da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura Municipal de Mauá, conforme objeto acima descrito. Caracteriza-se como a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação a que se pretende atendendo assim a necessidade do Município. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância as normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública, e ainda fornecer informações necessárias para subsidiar o Termo de Referência e demais documentos relacionados ao processo de contratação.

Descreve-se a necessidade da unidade a partir da aquisição de hortaliças processadas/higienizadas, para fornecimento mediante solicitação pela Divisão de Alimentação Escolar, para compor o cardápio dos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino, sendo que a aquisição é indispensável para garantir uma alimentação de qualidade aos alunos, e ainda atendimento de necessidades diversas das demais Secretarias Municipais.

A Alimentação Escolar no Município de Mauá é desenvolvida com base na Resolução nº 06 de 08/05/2020 "Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE." A Divisão de Alimentação Escolar é responsável pelo gerenciamento de todos os procedimentos para aquisição dos gêneros que garantirão a oferta de uma alimentação qualitativa e quantitativamente adequada, suprindo as necessidades nutricionais através de um cardápio balanceado e elaborado por nutricionistas, contribuindo para o crescimento, o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis.

A aquisição do objeto atenderá as necessidades de aproximadamente 18.500 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino, durante os 200 dias letivos, com cardápio tendo como base alimentos in natura ou minimamente processados. Baseia-se tal aquisição/contratação no objetivo de atender o fornecimento de alimentação, respeitando e garantindo o aporte de necessidades nutricionais a que estes alunos têm direito, de acordo com faixa etária e período de permanência na escola, que resultará em atendimento integral e adequado

aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino de acordo com a legislação vigente, que seja a supracita Resolução CD FNDE n° 06, de 08 de maio de 2020.

2.1 Normativas que disciplinam os bens a serem contratados e este estudo técnico

Inciso VII do art. 208 da Constituição Federal.

Lei federal n° 11.947/2009 e suas alterações

Resolução CD FNDE n° 06, de 08 de maio de 2020

Guia Alimentar para a População Brasileira e Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos

Lei federal nº 14.133/2021

Decreto Municipal nº 9.337/2024

3. PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Conforme preconizado no inciso I, do § 1º do artigo 18 da lei 14.133 de 2021 esta contratação se encontra no plano de contratações anual de 2024, sendo que os serviços pretendidos encontram-se alinhados com a Lei Orçamentária Anual do Município. As despesas decorrentes do objeto correrão por conta dos recursos consignados no orçamento da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional. Está previsto no PCA, conforme segue:

Item	Código	Descrição	Unid.	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	29809	Alho higienizado e descascado	Quilo	9.091	R$ 49,12	R$ 446.549,92
2	29810	Cebola descascada e picada	Quilo	10.909	R$ 26,52	R$ 289.306,68
3	30985	Inhame descascado e picado	Quilo	2.182	R$ 17,45	R$ 55.684,64
4	29811	Mandioca descascada e picada	Quilo	3.091	R$ 29,35	R$ 53.937,95
5	30986	Mandioquinha descascada e picada	Quilo	4.273	R$ 16,45	R$ 125.412,55
6	29812	Milho verde extra, descascado	Quilo	4.000	R$ 34,40	R$ 65.800,00
7	29813	Salsinha higienizada e picada	Quilo	3.636	R$ 19,87	R$ 125.078,40
8	32248	Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	Quilo	3.909	R$ 36,40	R$ 77.671,83
9	32249	Couve manteiga higienizada e picada	Quilo	1.818	R$ 21,15	R$ 66.175,20

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Como se trata de bens comuns, cujas especificações e padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, conforme o artigo 29 da Lei 14133/2021, o tipo de solução escolhida foi a realização de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico para Registro de Preços, em atendimento ao artigo 6º, inciso

XLI que diz: *"pregão: modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o menor preço ou o de maior desconto"*.

Desta forma, a Administração deverá realizar licitação, na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, para tal contratação, mediante utilização de Sistema de Registro de Preços, tipo menor preço por lote, uma vez que o fornecimento se faz necessário para atender o programa de alimentação escolar, em quantidades variáveis, cujos cronogramas estão sujeitos à flexibilidade de acordo com critérios, conveniência e oportunidade, não sendo também possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado em cada entrega, a CONTRATADA fornecerá sob demanda de acordo com o que for solicitado.

A prestação dos serviços não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a CONTRATANTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.1 Disposições gerais

4.1.1 A CONTRATANTE não estará obrigada a adquirir do CONTRATADO uma quantidade mínima dos produtos objeto deste compromisso, ficando a seu exclusivo critério a definição da quantidade e forma de entrega, desde que respeitando o disposto neste instrumento.

4.1.2 A Prefeitura poderá, nos termos da legislação em vigor, adquirir de outro Contratado os produtos objeto do presente compromisso, vedada, todavia, qualquer aquisição destes produtos por preços iguais ou superiores aos que poderiam ser obtidos do contratado pela execução do presente compromisso.

4.1.3 Sempre que necessitar, ao longo de todo o período de validade do presente compromisso, a Prefeitura convocará o contratado a realizar as entregas, conforme condições especificadas no tópico "Da entrega". As entregas deverão ser feitas de acordo com a solicitação da Divisão de Alimentação Escolar – DAE.

4.1.4 Não há período de férias, recesso ou outros, por parte da contratante ou da contratada, devendo atender aos pedidos enviados, conforme prazo de entrega estabelecido, durante todo o período de vigência da ata de registro de preços, respeitando-se somente os feriados nacionais e municipais.

4.1.5 A critério da Divisão de Alimentação Escolar poderão ser solicitadas visitas técnicas para observar a produção do alimento em questão (itens), para verificar a qualificação técnica dos fabricantes. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado. Poderá ainda ser solicitados o Alvará Sanitário do fabricante do produto, com prazo de 7 dias para a apresentação do referido documento.

4.1.6 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar as documentações constantes do tópico "Qualificação técnica", para avaliação e comprovação técnica durante a vigência da ata de registro de preços ou para os documentos que constem com prazo de validade vencido, ou seja, emissão superior a 1 (um) ano do documento anterior e apresentado no momento da contratação. O prazo para apresentação do referido documento será de 07 (sete) dias úteis a contar da data da solicitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

4.1.7 A qualquer momento a Divisão de Alimentação Escolar poderá solicitar laudo de análise laboratorial específica de gêneros entregues, para comprovar a qualidade sanitária e demais características dos produtos. O prazo para

apresentação do referido documento será de até 12 (doze) dias úteis a contar da data da solicitação. O laudo deverá ser expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 180 (cento e oitenta) dias.

4.1.8 Durante a vigência da ata de registro de preços os produtos ofertados poderão ser submetidos à avaliação e análise nas unidades escolares, de acordo com os parâmetros da Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, sendo o teste aplicado de acordo com as etapas e orientações do Manual para aplicação dos testes de aceitabilidade do PNAE, considerando aprovados os produtos que apresentarem no mínimo 85% (oitenta e cinco por cento) de aceitabilidade no teste escala hedônica e 90% na avaliação de resto ingesta.

4.1.8.1 Poderá ser solicitada troca do produto ofertado por outro de similar composição para adequação da aceitação, realizando-se os mesmos procedimentos de análise de amostras e fichas técnicas.

4.1.9 Durante a vigência da ata de registro de preços, a cada entrega, será realizada a análise de amostras, marca e características sensoriais, caso não corresponda ao produto e características aprovadas nas amostras para habilitação da empresa, os produtos serão recusados, considerando-se ainda o seu comprometimento de manter as características durante a vigência da ata, conforme tópico 4.5.2.2. O mesmo ocorrerá quando houver mudança nas características sensoriais, composição e/ou embalagem do produto, quando houver alteração de sua composição pelo fabricante.

4.1.10 A empresa deverá apresentar produto compatível para análise e aprovação de amostras e fichas técnicas, qualquer diferença em relação a custos de aquisição do produto é de responsabilidade da licitante vencedora.

4.2 Das obrigações da contratada

4.2.1 A empresa contratada deverá responsabilizar-se integralmente pelo que lhe for demandado.

4.2.2 Durante o prazo de validade deste compromisso e do preço registrado o Contratado estará obrigado a fornecer à Prefeitura sempre que por ela forem exigidos, os produtos objeto do presente, nas quantidades pretendidas, dentro das especificações e condições indicadas pelo órgão gestor.

4.2.3 Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução do compromisso e serviços, na forma que dispõem a legislação em vigor, o edital e a ata de registro de preços.

4.2.4 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

4.2.5 Recrutar, em seu nome, e sob sua inteira responsabilidade, profissionais especialistas e técnicos necessários para a execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais.

4.2.6 Observar, durante a execução dos serviços contratados, fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que entrem em vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.

4.2.7 Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados por má execução da ata de registro de preços, que possam vir a ser imputados ao Contratante por terceiros.

4.2.8 Manter-se durante a vigência da ata de registro de preços, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas e com as exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Licitação.

4.2.9 Manter preposto pela execução responsável pela execução da ata de registro de preços para representá-la sempre que for preciso.

4.2.10 Comunicar, por escrito, ao setor designado pela contratante pelo acompanhamento da execução contratual e fiscalização, qualquer anormalidade, irregularidade ou impropriedade verificada, e prestar os esclarecimentos necessários para ajustes por parte da contratante, sempre que necessário.

4.2.11 Reparar todo e qualquer dano que for causado em razão da má execução dos serviços objeto desta contratação, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão pela contratada.

4.2.12 Assumir e responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saudá-los, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Prefeitura.

4.2.13 Assumir a responsabilidade previdenciária e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho quando forem vítimas seus empregados na execução dos serviços.

4.2.14 Responder por quaisquer prejuízos que seus prepostos causarem ao patrimônio e/ou à imagem da Prefeitura do Município de Mauá em razão da execução do objeto da ata de registro de preços.

4.2.15 Custos com análises, laudos, testes, visitas técnicas e quaisquer outras provas exigidas nos termos das normas técnicas existentes para a comprovação da boa execução da Ata e qualidade dos itens objeto desta ata de registro de preços, correrão por conta da contratada.

4.2.16 A cada entrega, os itens serão rigorosamente inspecionados e avaliados conforme os critérios constantes nas exigências do Edital e seus anexos, de habilitação e qualificação exigidas na Licitação e somente após aprovados serão recebidos, caso não aprovado, a contratada deverá substituir cumprindo os requisitos necessários.

4.2.17 Cumprir rigorosamente todas as programações de entrega, quantidades, cronogramas, trocas, substituições, prazos e outras exigências do objeto da presente ata de registro de preços, além das descritas no tópico "Da entrega".

4.2.18 Atender todas as exigências previstas na Leis trabalhistas. A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros. Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências.

4.2.19 As notas fiscais deverão ser entregues na Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, juntamente a entrega dos romaneios de entrega, para, após conferência, serem encaminhadas para pagamento.

4.2.20 A CONTRATADA deverá manter controle de qualidade rigoroso quanto à manipulação, armazenamento e transporte dos alimentos.

4.2.21 A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência.

4.3 Das obrigações do contratante

4.3.1 Disponibilizar a contratada, a partir da assinatura da ata de registro de preços, as informações necessárias ao cumprimento e execução contratual.

4.3.2 Prestar informações e esclarecimentos solicitados pelo preposto da contratada, pertinentes a execução contratual.

4.3.3 Expedir, por escrito, todas as determinações, comunicados, advertências, entre outros, pertinentes a execução contratual.

4.3.4 Apresentar em tempo hábil para providências da contratada, descritivo e quantitativo, para entrega dos itens objeto da presente ata de registro de preços.

4.3.5 Designar servidores para acompanhar e fiscalizar a execução contratual, bem como todas as atividades pertinentes a correta entrega do objeto.

4.3.6 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta corrente da empresa, em 15 (quinze) dias fora a quinzena, contados a partir da data de atestação da prestação do serviço ou recebimento do material.

4.3.7 Assegurar-se que os preços contratados estejam compatíveis com os praticados no mercado, considerando-se as características e peculiaridades dos itens.

4.3.8 Emitir parecer sobre a execução da ata de registro de preços, sempre que necessário.

4.4 Das condições gerais e específicas

4.4.1 As propostas deverão, preferencialmente, ser elaboradas de acordo com as exigências e forma apresentados, devendo-se em qualquer forma de apresentação, indicar todos os quesitos constantes daquele modelo.

4.4.2 As propostas deverão ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, sendo considerados este prazo naquelas que não o especificarem.

4.4.3 Os serviços serão demandados por meio de solicitação encaminhada por e-mail, pelo gerenciador da ata de registro de preços, do órgão requisitante.

4.4.4 No preço, em Real (R$), com duas casas decimais, deverão estar inclusos todas as despesas com impostos, frete, carga, descarga, operacionais, ou outras taxas incidentes (tributos, prêmios de seguros, emolumentos entre outros) e demais condições de custos dos serviços que estiverem inseridas para a boa execução desta ata de registro de preços deverão estar inclusas na proposta e de inteira responsabilidade da ata de registro de preços, bem como todos os encargos incidentes sobre esta ata de registro de preços, tais como trabalhistas, previdenciária, fiscais entre outras.

4.4.5 Só será admitida a oferta de um único valor para cada produto/item. A empresa que ofertar mais de um valor para um determinado item será desclassificada.

4.4.6 Os itens objeto do presente deverão ser entregues de acordo com as especificações constantes neste instrumento, na forma prevista na proposta comercial, dentro do prazo estabelecido e naquilo que não o contrariar, sob pena de a(s) futura(s) contratadas incorrer(em) nas sanções previstas neste instrumento.

4.4.7 A critério da Administração poderão ser convocados outros funcionários desta, para emissão de pareceres técnicos.

4.4.8 Os itens/produtos devem ser de boa qualidade, obedecendo aos padrões de domínio público.

4.4.9 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para os alunos do Programa Nacional de Alimentação Escolar deverão atender ao disposto nas legislações de alimentos e regulamentos técnicos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA e/ou outros aplicáveis, conforme redação dada na Resolução n.º 06 de 08/05/2020 do FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação que Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – Conselho Deliberativo), bem como as demais solicitações da "Seção IV – Do Controle de Qualidade Higiênico Sanitário" da referida Resolução.

4.4.10 Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Operacionais Padronizados, conforme legislação vigente.

4.4.11 Os produtos devem atender aos Regulamentos Técnicos específicos de Aditivos Alimentares e Coadjuvantes de Tecnologia de Fabricação; Contaminantes; Características Macroscópicas, Microscópicas e Microbiológicas; Rotulagem de Alimentos Embalados; Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados; Informação Nutricional Complementar, quando houver; Rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares e outras legislações pertinentes.

4.4.12 A utilização de outro produto, ingrediente ou veículo, que não são usados tradicionalmente como alimento, pode ser autorizada desde que seja comprovada a segurança de uso, em atendimento ao Regulamento Técnico específico.

4.4.13 Características microscópicas: o produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa, detritos animais e vegetais, ausência de sujidades, parasitos, larvas e outros agentes de infestações, ou qualquer outra contaminação física por corpos estranhos, e de acordo os padrões e limites de tolerância estabelecidos pelas legislações e resoluções específicas de cada item.

4.4.14 Características microbiológicas: de acordo com a legislação vigente (regulamentos técnicos). Isento de fermentação e mofo. Deverão ser efetuadas determinações de microrganismos e/ou de substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se torna necessária a obtenção de dados sobre o estado higiênico-sanitário dessa classe de alimentos, ou quando ocorrerem toxi-infecções alimentares.

4.4.15 Características físico-químicas: de acordo com a legislação vigente, obedecendo aos padrões de identidade e qualidade.

4.4.16 Características toxicológicas: quando aplicável, no caso de produtos que indiquem a proibição de uso de corantes artificiais.

4.4.17 Condições de armazenamento: de acordo com as indicações do produto/fabricante.

4.4.18 As especificações técnicas dos produtos, mesmo que não expressamente declaradas neste Edital, deverão obedecer às normas técnicas e legislações pertinentes e cabíveis. Caso sobrevenha alteração das normas citadas no edital, prevalecerão as novas normas, independente e não precisando de formalização de termo de aditamento.

4.4.19 A critério da Divisão de Alimentação Escolar serão solicitadas visitas às empresas fornecedoras (fabricante) com a finalidade de avaliar as condições de produção e/ou armazenamento e distribuição do alimento em questão. Caso a empresa contratada não atenda as exigências preconizadas na Portaria CVS nº 5, 09/04/2013, esta deverá proceder às adequações necessárias para realizar o objeto desta licitação. As despesas provenientes deverão ser de responsabilidade do contratado.

4.4.20 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

4.4.21 Nas notas fiscais emitidas deverá obrigatoriamente constar o número da licitação e da ata de registro de preços, bem como do empenho para indicação de pagamento.

4.4.22 Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista, qualificação econômico-financeira: conforme disposto em itens específicos no Edital.

4.5 Da habilitação relativa à qualificação técnica

4.5.1 Para a fase de habilitação, o atestado de capacidade técnica deverá ser correspondente ao fornecimento de 30% do total (lote) a ser contratado, justificado pelo volume a ser adquirido mensalmente e a própria natureza fundamental e indispensável de seu fornecimento.

4.5.1.1 Deve ser considerado ainda como objeto similar / compatível, o fornecimento de gêneros alimentícios perecíveis com características semelhantes, tais como: itens com entrega refrigerada.

4.5.1.2 O Atestado de capacidade técnica, em papel timbrado expedido por pessoa jurídica de Direito Público ou Privado, com identificação (nome da empresa ou órgão público, CNPJ, endereço completo, telefone, e-mail, datado), conter o nome da licitante, que comprove a execução, deverá ser elaborado contemplando as informações detalhadas do fornecimento ou serviços prestados, sendo assinado por autoridade ou representante de quem os expediu, e com identificação do nome, cargo ou função do emitente, estando sujeitos a faculdade de diligência prevista na legislação.

4.5.1.3 Caso algum documento estiver com falta de informações, desde que não descaracterizado o objeto (amostra), a Administração, objetivando sempre o melhor preço, poderá notificar a licitante para a devida correção e/ou apresentação no prazo de 72 horas, sob pena de desclassificação.

4.6 Da apresentação de amostras

4.6.1 Em consonância com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020, do Fundo Nacional para o Desenvolvimento da Educação, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, Capítulo V, Do processo de aquisição de alimentos, Seção IV, Do controle higiênico-sanitário, *Art. 41 A entidade executora ou a Unidade Executora poderá prever em edital de licitação ou na chamada pública a apresentação de amostras pelo licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, as quais deverão ser submetidas a análises necessárias, imediatamente após a fase de homologação.*

4.6.1.1 As amostras serão avaliadas a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes no termo de referência no tópico 3.

4.6.2 As condições de entrega e critérios de análise das amostras serão conforme condições e detalhamento a serem descritos no Termo de Referência.

4.7 Da apresentação de fichas técnicas, laudo de análise laboratorial, demais documentos e critérios de análise

4.7.1 A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os itens (quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item), que serão analisadas pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicado pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, a fim de verificar a conformidade do produto ofertado com a descrição e especificações constantes no termo de referência no tópico 3.

4.7.2 Ficha Técnica, conforme modelo, para todos os itens. Obs.: quando houver sabores diversos, deverá apresentar a ficha para cada um dos sabores descritos para o item.

4.7.2.1 Junto às fichas técnicas apresentar:

4.7.2.1.1 Certificado de Registro do produto no órgão competente (S.I.F. ou S.I.S.P.), ou declaração do órgão competente pela emissão do mesmo, quando aplicável (para todos os itens de todos os lotes, que se enquadrem na obrigatoriedade do registro), será considerado satisfatório o documento que conste como ATIVO.

4.7.2.1.2 Cópia autenticada, ou apresentação de seu original para verificação de autenticidade, ou com declaração de autenticidade, do Alvará Sanitário ou Licença Sanitária em nome do licitante.

4.7.2.1.3 Declaração expressa que o produto ofertado manterá suas características durante a vigência da ata de registro de preços, assumindo inteira responsabilidade pela qualidade e conformidade do objeto entregue, conforme condições estabelecidas no termo de referência.

4.7.2.1.4 Declaração de que atende aos padrões de boas práticas vigentes pela legislação, conforme modelo em ANEXO I. Tal documentação constante da "Declaração de atendimento as boas práticas de fabricação e manipulação", poderá ser solicitada a qualquer momento durante a vigência da ata de registro de preços e a sua não apresentação sujeitará a rescisão contratual.

4.7.2.1.5 Certidão que o estabelecimento está regularmente inscrito no CRN e tem um responsável técnico de acordo com a Portaria CVS-1 13/01/1998. Este profissional poderá ou não ter vínculo empregatício com a empresa

vencedora; mas deverá apresentar documentação que comprove tal vínculo de responsabilidade técnica. Este profissional deve estar regularmente inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão (apresentar declaração).

4.7.3 A(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo máximo de até 12 (doze) dias úteis a contar da solicitação pelo pregoeiro durante a sessão da licitação, os seguintes documentos, que serão analisados pela equipe técnica de nutricionistas habilitados indicados pela Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional:

4.7.3.1 Cópia do Laudo de análise laboratorial de todos os produtos expedido por laboratório oficial (credenciados pelo Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura, Universidades Federais/Estaduais, e ainda os pertencentes a Rede Oficial para análise de Alimentos), com data de emissão nunca superior a 365 (trezentos e sessenta e cinco) dias da abertura da sessão de licitação; deverá conter descrição detalhada das características sensoriais, microscópicas, microbiológicas e físico-químicas, e ainda acidez máxima quando indicado nas especificações.

4.7.3.1.1 Está dispensada a apresentação do laudo de análise laboratorial para os seguintes: Item 6 – Milho verde extra.

4.7.4 As condições de entrega e critérios de análise deste tópico 4.7 serão conforme condições e detalhamento a serem descritos no Termo de Referência.

4.8 Do julgamento da licitação

4.8.1 O julgamento da licitação deverá ser por MENOR PREÇO POR LOTE, porém o valor individual dos itens inseridos no lote único não poderá ultrapassar a média estimada para cada item, sendo este considerado o preço máximo.

4.9 Da forma de pagamento

4.9.1 Os pagamentos serão efetuados através de crédito em conta corrente na empresa, em até 15 (quinze) dias corridos fora a quinzena, contados da data de atesto da nota fiscal e/ou recebimento definitivo dos produtos pela unidade de destino dos mesmos, mediante a apresentação dos documentos fiscais exigíveis e devidamente atestados pelo servidor responsável.

4.9.2 É facultado a Prefeitura efetuar os pagamentos através de depósito bancário, ficando o detentor da Ata de Registro de Preços obrigado a fornecer o nome do Banco e respectivo número da conta bancária. O atraso no pagamento pela falta dessas informações será considerado de responsabilidade do fornecedor.

4.10 Da validade da ATA

4.10.1 A vigência da ata de registro de preços de fornecimento para o período de 12 (dose) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado pelo mesmo período, conforme legislação vigente.

4.10.2 Será adotado o INPC – ÍNDICE NACIONAL DE PREÇOS AO CONSUMIDOR, do IBGE – Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, como índice a ser utilizado no reajustamento da ata de registro de preço.

4.11 Da entrega dos produtos

4.11.1 A contratada deverá executar fielmente as entregas conforme cláusulas deste tópico 4.11, sob pena de responder pelas consequências da sua inexecução total ou parcial.

4.11.2 A contratada deverá entregar o produto conforme cronograma e necessidade, conforme pedido emitido pela

Divisão de Alimentação Escolar (D.A.E.), pedido este enviado em até 02 (dois) dias de antecedência a data da entrega.

4.11.2.1 As marcas dos produtos não poderão ser substituídas no decorrer da ata de registro de preços, sem a solicitação prévia e autorização da Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional, mesmo que sejam por produtos de qualidade equivalente. Somente serão autorizados após realização de procedimentos de análise de amostras e fichas técnicas.

4.11.2.2 Trocas de marca durante a vigência da ata de registro de preços poderão ser solicitadas pelo contratante, caso o produto entregue não mantenha as características apresentadas e aprovadas no momento da licitação, estando sob responsabilidade do contratado a apresentação de produto ou marca que atenda as condições especificadas no presente termo de referência.

4.11.2.3 Na falta do produto estabelecido no cronograma, cabe ao fornecedor comunicar, em até 24 (vinte e quatro) horas do dia anterior ao da entrega dos alimentos, solicitando a substituição dentro dos critérios estabelecidos, indicados e/ou aprovados pela D.A.E., sujeito a análise pela equipe técnica da D.A.E, mantendo-se o prazo original da entrega.

4.11.2.4 A Divisão de Alimentação Escolar reserva-se ao direito de enviar a correção do pedido, seja com acréscimos ou cancelamentos, em até 24 (vinte e quatro) horas antes da entrega, considerando o horário de início conforme tópico 4.11.3.

4.11.3 A entrega deverá ser realizada das 07:30h às 16:30h, diretamente nas unidades escolares abastecidas pela Alimentação Escolar ou unidades atendidas pela Secretaria de Promoção Social, ou outros locais atendidos pela Prefeitura de Mauá (tópico 4.11.14), conforme cronograma e as entregas deverão ser finalizadas no mesmo dia.

4.11.3.1 Nas unidades de entrega somente as merendeiras e/ou pessoas autorizados podem realizar o procedimento de recebimento e conferência das mercadorias, com nome legível, registro funcional e assinatura das guias de entrega, além de carimbo da unidade escolar, conforme modelo (4.11.12.5); não serão consideradas entregas com recebimento por outros funcionários não habilitados, ou deverão ser realizadas as devidas correções em casos de erros durante a entrega para outros funcionários não habilitados, sob total responsabilidade da contratada. Também é de responsabilidade da contratada verificar e conferir o local e endereço de entrega, bem como identificação legível do(a) recebedor(a) que confere a mercadoria no momento da entrega, e ainda o correto e completo preenchimento do romaneio.

4.11.3.2 Caso não finalize a entrega no mesmo dia, a empresa estará sujeita as penalidades cabíveis.

4.11.3.3 As entregas não realizadas estarão sujeitas a liberação da Divisão de Alimentação Escolar, bem como deverão realizar o procedimento de análise e entrega de amostras, assim como correção dos romaneios com data da entrega.

4.11.3.3.1 Neste caso, e quando na ocasião de reposição de faltas, os itens deverão corresponder ao mesmo lote da entrega original, caso contrário deverão cumprir as exigências do tópico 4.11.8.

4.11.3.4 Reposição das faltas identificadas no romaneio da entrega deverão ser realizadas no máximo 01 (um) dia após a data da entrega. Exemplo: *entrega dia 01/02 (terça-feira) – reposição: dia 03/02 (quinta-feira); entrega dia 05/07 (sexta-feira) – reposição 09/07 (terça-feira).*

4.11.3.5 Reposição de faltas e solicitação de trocas devem ser realizadas em novos romaneios indicando que a reposição e referente a qual data.

4.11.4 O fornecedor deverá dirigir-se à Divisão de Alimentação Escolar sito à Rua Rio Branco, 808 – Centro, Mauá a partir das 07:30 horas, antes de iniciar suas entregas para a rede, local em que os produtos serão avaliados.

4.11.4.1 Caso sejam utilizados mais de um caminhão para a realização da entrega, todos deverão cumprir a exigência do item 4.11.4.

4.11.4.2 Neste momento, os romaneios serão carimbados com "AMOSTRA CONFERIDA", e somente serão recebidos nas unidades de entrega, o romaneio que contenha este carimbo. Mercadoria entregue sem o carimbo de conferência não será considerada para fins de pagamento.

4.11.5 Caso não corresponda às exigências do termo de referência e/ou ao cronograma, o alimento será devolvido, ficando a proponente responsável pela retirada e reposição do produto em até 1 (um) dia, independente das penalidades cabíveis.

4.11.5.1 A avaliação da qualidade por parte da DAE não exclui a responsabilidade da Contratada e do fabricante pela qualidade do produto entregue.

4.11.5.2 Desde que não represente comprometimento de qualidade e não caracterize qualquer vantagem econômica para a contratada, excepcionalmente, poderá ser autorizado o recebimento de produtos com divergências na rotulagem e ficha técnica, mediante pedido justificado da contratada. A equipe técnica da DAE avaliará e decidirá pelo deferimento ou indeferimento do pedido.

4.11.5.3 Fica a critério da empresa contratada o acompanhamento por profissional habilitado, do procedimento de controle de qualidade.

4.11.5.4.1 Da embalagem

4.11.5.4.2 Estarem isentas de: a) Substancias terrosas; b) Sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa; c) Parasitos, larvas e outros animais nos produtos e nas embalagens; d) Umidade externa anormal; e) Resíduos de defensivos agrícolas e/ou outras substâncias tóxicas; f) Odor e sabor estranhos; g) Enfermidades.

4.11.5.5 O procedimento de avaliação de qualidade é realizado também diretamente nas unidades escolares durante o recebimento pelas merendeiras, estando as mesmas autorizadas ao não recebimento caso não esteja a mercadoria dentro destas determinações de aproveitamento e qualidade;

4.11.6 Na reincidência da devolução a empresa estará sujeita ao cancelamento contratual.

4.11.7 A troca e/ou reposição do produto também deverá ocorrer no caso de embalagem danificada, alteração por qualquer problema de qualidade do mesmo que inviabilizem o consumo, desde que antes do prazo de vencimento /

prazo de validade (exceto nos casos que se enquadrem no tópico 4.11.9), independente de quando houver ocorrido a entrega do mesmo, em prazo nunca superior ao prazo de entrega original (dois dias).

4.11.7.1 Nos casos em que for constatado problemas de qualidade no momento do recebimento, as demais recebidas estarão sujeitas a inspeção pela equipe técnica da DAE; sendo identificado problema semelhante quanto a qualidade, a contratada fica obrigada a realizar a retirada e a substituição também destas remessas, mesmo que de lotes diferentes.

4.11.8 A contratada deverá entregar a Divisão de Alimentação Escolar, juntamente a cada pedido, sem qualquer ônus, 01 (uma) amostra do produto (referente a embalagem primária) ora solicitado para análise sensorial, referente ao lote que está sendo entregue, assim como todos os critérios de análise de rotulagem e embalagem, que devem ser correspondentes ao produto aprovado.

4.11.8.1 Lotes 01 e 02: 01 (uma) unidade de 250 gramas.

4.11.8.2 Caso haja mais de um lote na entrega, deverá entregar 01 (uma) amostra do produto referente a cada lote.

4.11.9 No momento da entrega os produtos que estiverem com os prazos de validade divergentes daqueles estabelecidos no item 4 da especificação detalhada dos itens poderão ser recebidos, desde que não apresentem alteração das características sensoriais, neste caso, fica o proponente responsável por realizar a troca dos itens que não forem utilizados em sua totalidade até a data de vencimento. A autorização de recebimento destes itens só poderá ser realizada pela equipe da Divisão de Alimentação Escolar.

4.11.10 A contratada deverá disponibilizar caminhões refrigerados e fechados (baú refrigerado), próprio para o transporte de alimentos refrigerados, para a realização das entregas, com estrados, prateleiras e caixas, conforme legislação vigente cabível (Portaria CVS-15, de 7.11.91, e/ou atualizações posteriores). O veículo deverá ser refrigerado ou frigorificado, com temperatura de até 8 ºC quando entregue sob refrigeração, e de no mínimo -12 ºC quando entregue congelado.

4.11.10.1 Os mecanismos geradores de frio deverão permanecer funcionando durante todo o período de entrega, de modo a garantir durante o transporte, temperatura adequada para os alimentos (a temperatura de trabalho deverá ser a correspondente à capacidade do equipamento de refrigeração, até uma temperatura máxima de 8º C ou -12° C, medida em todo o volume interno do baú isotérmico padrão).

4.11.10.2 O número de caminhões deverá ser compatível com as quantidades dos itens a serem entregues para cada pedido, para que também atenda o item 4.11.3 acima descrito.

4.11.10.3 Caso não atenda as condições higiênico-sanitárias para o transporte de alimentos, a entrega será recusada, ficando a contratada sujeita as penalidades decorrentes da não entrega e outras cabíveis.

4.11.10.4 Os entregadores deverão estar identificados (crachá com nome legível colocado em local visível) e adequadamente paramentados, ou seja: calçados fechados, uniforme de cor clara e limpa, proteção para o cabelo (boné ou touca). Os uniformes deverão vir identificados com o nome da empresa fornecedora licitante vencedora do certame, bem como nome dos funcionários que realizam a entrega. Em caso de contratação de empresa de

logística de terceiros, deverá identificar "a serviço de NOME DA CONTRATADA". As entregas não serão liberadas se todos os funcionários não estiverem devidamente identificados.

4.11.10.4.1 A contratada será responsável pela segurança do trabalho dos seus empregados, em especial durante o transporte e descarga dos gêneros.

4.11.10.5 Em caso de serviço terceirizado de entrega, cabe a contratada a responsabilidade de fiscalizar se a empresa cumpre todas as exigências da legislação.

4.11.11 Todas as despesas com frete, carga, descarga e transporte, bem como eventualidades durante a entrega, correrão por conta da Contratada, bem como todos os impostos e taxas incidentes.

4.11.12 As entregas deverão ser realizadas com romaneios em três vias, conforme modelo tópico 4.11.12.5, que poderá ser adaptado pelo contratado, desde que contenha todos os campos obrigatórios do modelo.

4.11.12.1 A via entregue para a Secretaria de Segurança de Alimentar e Nutricional, acompanhado da nota fiscal, deverá ser a via original. Todas as vias deverão conter a assinatura original da merendeira e/ou pessoas autorizadas, não podendo ser cópia reprográfica e/ou via carbonada, exceto quando impressos em "formulário contínuo autocopiativo".

4.11.12.2 É de responsabilidade da contratada, no momento da entrega, conferir se todos os dados do romaneio, nas três vias, foram preenchidos corretamente.

4.11.12.3 Na falta de informações que comprovem a entrega correta da mercadoria, o romaneio será desconsiderado.

4.11.12.4 Somente serão aceitos os romaneios que contenham a mesma data de entrega, de conferência de amostra e de recebimento. Não serão aceitos romaneios com datas divergentes.

4.11.12.5 Modelo de romaneio

NOME DA EMPRESA (LOGOMARCA)
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA

NOME DO PONTO DE ENTREGA
ENDEREÇO DO PONTO DE ENTREGA

PRODUTOS (DESCRIÇÃO DOS ITENS)	MARCA	EMBALAGEM	QUANTIDADE

DATA DE RECEBIMENTO
____/____/____

HORA DO RECEBIMENTO
____:____

CARIMBO (ponto de entrega)

CARIMBO (amostra conferida)

CARGO/FUNÇÃO _____ NOME COMPLETO _____ REGISTRO FUNCIONAL _____

4.11.12.5.1 Os nomes e endereços das unidades escolares e demais locais de entrega, deverão seguir rigorosamente conforme indicado no tópico "4.11.14 Locais de entrega", sob pena de não ser considerado o romaneio e a entrega devido a não identificação do local entregue.

4.11.13 É de responsabilidade da contratada zelar pelas unidades escolares e outros locais no momento da entrega, devendo arcar com quaisquer danos ocasionados.

4.11.14 Locais de entrega

4.11.14.1	**Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional**	Rua Rio Branco, 808, Vila Augusto
4.11.14.2	**Secretaria de Educação**	
4.11.14.2.1	EM VER. ALBERTO BETÃO PEREIRA JUSTINO	Rua Montevideo, 814, Parque das Américas
4.11.14.2.2	EM ALICE TÚLIO JACOMUSSI	Rua Napoleão Zambeli, 71, Jd. Araguaia
4.11.14.2.3	EM AMÉRICO PERRELLA	Rua São Judas Tadeu, 89, Jd. Adelina
4.11.14.2.4	EM ANA AUGUSTA DE SOUZA	Rua Cuba, 20, Pq. das Américas
4.11.14.2.5	EM ARTHUR ARAÚJO LULA DA SILVA	Rua Geraldo Nunes Cordeiro, 406, Vl Nova Mauá
4.11.14.2.6	EM CAROLINA MOREIRA	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 2)
4.11.14.2.7	EM CAROLINA MOREIRA (creche)	Rua Natal, 79, Jd. Oratório (Prédio 1)
4.11.14.2.8	EM CHICO MENDES	Rua Ivan Bernardo da Silva, 43, Jd. Flórida
4.11.14.2.9	EM CORA CORALINA	Rua São João, 876, Jd. Bom Recanto
4.11.14.2.10	EM DARCI AP. FINCATTI FORNARI, Drª	Rua Elza Jorge, 153, Jd. Esperança
4.11.14.2.11	EM DARCY RIBEIRO	Rua Pedro II, 253, Vl. Independência
4.11.14.2.12	EM FLORESTAN FERNANDES	Av. Washington Luiz, 3623, Vl. Magine
4.11.14.2.13	EM FRANCISCO ORTEGA	Rua Estevam Gallo, 247, Jd. Alto da Boa Vista
4.11.14.2.14	EM GALDIDO JESUS SANTOS	Rua João Batista Pântano, 150, Jd. Canadá
4.11.14.2.15	EM GEOVANE OLIVEIRA LACERDA COSTA	Rua América do Norte, 259, Pq. das Américas
4.11.14.2.16	EM GUILHERME PRIMO DO VIDOTTO	Rua Leonides Marques Alencar, S/N, Jd. Olinda
4.11.14.2.17	EM GUIMARÃES ROSA	Rua Dr. Ariocy R. Costa, 75, Jd. Guapituba
4.11.14.2.18	EM HELDER PESSOA CÂMARA, DOM	Rua PM Olegário Teixeira Costa, 155, Jd. Itapark
4.11.14.2.19	EM HERBERT DE SOUZA	Rua Drª Emília Scarparo, 197, Jd. Zaira
4.11.14.2.20	EM JEANETE BEAUCHAMP, PROFª	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1015, B. Feital
4.11.14.2.21	EM JOÃO RODRIGUES FERREIRA	Estrada do Regalado s/n, Jd. Feital

4.11.14.2.22	EM JONATHAN GOMES LIMA PITONDO	Av. Barão de Mauá, 3778, Jd. Maringá
4.11.14.2.23	EM JOSÉ REZENDE DA SILVA	Rua Pedro de Toledo, 363, Pq. São Vicente
4.11.14.2.24	EM JOSÉ TOMAZ NETO, PROF	AV. Dom José Gaspar, 1049, Jd. Pilar
4.11.14.2.25	EM LUCINDA PETIGROSSI CASTABELLI	Av. Pres. Castelo Branco, 1807, Jd. Zaira
4.11.14.2.26	EM LYSIANE PEREIRA GALVÃO, Drª	Rua da Pátria, 237, Vl. Magine
4.11.14.2.27	EM MÁRCIA REGINA ABRAHAM, PROFª	Rua Cezário Parmegiani, 310, Jd. Santa Lídia
4.11.14.2.28	EM MARIA ROSEMARY DE AZEVEDO	Av. Pres. Castelo Branco, 2737, Jd. Zaira
4.11.14.2.29	EM MARIA WANNY S. CRUZ, PROFª	Rua Clodoaldo Portugal Caribé, 449, Vl. Assis
4.11.14.2.30	EM MARIA WANNY S. CRUZ, Profª Núcleo	Rua Cândido Gonçalo Mendes, 84, Vl. Carlina
4.11.14.2.31	EM MARLI RODRIGUES DE SOUZA	Rua Armando Bagnara, 624 B, Jd. Zaira
4.11.14.2.32	EM MONTEIRO LOBATO	Rua Edmar Matozinho, 380, Jd. Maringá
4.11.14.2.33	EM NATHERCIA FERREIRA PERRELLA	Rua Paulo Antônio Cardoso, 228, Jd. Zaira
4.11.14.2.34	EM NEUMA MARIA DA SILVA, PROFª	Est. Adutora Rio Claro, 1115, Jd. Paranavaí
4.11.14.2.35	EM OSWALD DE ANDRADE	Av. Cláudio Savietto, 397, Jd. Zaira
4.11.14.2.36	EM PATRÍCIA MARTINELLI FERREIRA PANIGALLI, PROFª	Rua Pernambuco, s/n, Jd. Elisabete
4.11.14.2.37	EM PAULO FREIRE	Rua São João, 876 A, Jd. Bom Recanto
4.11.14.2.38	EM PERSEU ABRAMO	Rua Cecília Meireles, 415, Jd. Miranda Aviz
4.11.14.2.39	EM ROSA MARIA FRARE, PROFª	Rua das Hortências, 179, Jd. Primavera
4.11.14.2.40	EM ROSA MARIA MARTINS DOS SANTOS, Profª	Rua Noel Rosa, 1173, Jd Silvia Maria
4.11.14.2.41	EM SAMIR AUADA	Rua Rosa Bonini Mariani, 144, Jd. Guapituba
4.11.14.2.42	EM TÂNIA GERALDO DE CAMPOS SILVA	Rua Francisco Jardim, 96, Jd. Anchieta
4.11.14.2.43	EM TEREZINHA LEARDINI BRANCO, PROFª	Av. Pres. Castelo Branco, 1884, Jd. Zaira
4.11.14.2.44	EM THEREZINHA DAMO DE LIMA	Rua Assunção, 330, Pq. Américas
4.11.14.2.45	EM ZENY MACHADO CHIAROTTO	Rua da União. 119, Jd. Sonia Maria
4.11.14.2.46	EMEJA CLARICE LISPECTOR	Rua dos Bandeirantes, 576 Vl. Bocaina
4.11.14.2.47	Zaíra Mansur Sadek Escola de Educação Especial (APAE)	Rua Pe. Manoel de Nóbrega, 850, Capuava
4.11.14.2.48	AUTA DE SOUZA Casa da Criança	Rua Riachuelo, 1041, Vl. Vitória

4.11.14.2.49	São Pedro Centro de Assistência Social – CASSAP	Rua Virgílio dos Santos, 05, Jd. Itapeva
4.11.14.2.50	OSVALDO ALEXANDRO Creche Associação Comunitária	Rua Topázio, 92, Jd. Itapark Novo
4.11.14.2.51	Associação Educativa Santa Terezinha	Av. Zaíra Mansur Sadek, 797, Jd. Zaíra
4.11.14.2.52	Centro de Formação de Professores Migues Arraes	Rua Rio Branco, 183, Centro
4.11.14.3	**Secretaria de Promoção Social**	**Rua Campos Sales, 289 – Vila Bocaina**
4.11.14.3.1	Bombeiro Mirim	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (Cozinha Bombeiro Mirim)
4.11.14.3.2	CRAS Oratório	Rua Salvador, 266, Jd. Oratório
4.11.14.3.3	CRAS Macuco	Rua Remo Luis Corradine, 256, Jd. Zaira
4.11.14.3.4	CRAS São João	Av. Barão de Mauá, 4050, Vl. São João
4.11.14.3.5	CRAS Zaíra	Av. Pres. Castelo Branco, 2982, Jd. Zaira
4.11.14.3.6	CRAS Parque das Américas	Rua Estados Unidos, 84, Pq. Das Américas
4.11.14.3.7	CRAS Feital	Av. Dª Benedita F. da Veiga, 1083, B. Feital
4.11.14.3.8	CRAS Vila Mercedes	Rua Cícero Rodrigues da Silva, 355, Vl Mercedes
4.11.14.3.9	CREAS Matriz	Rua Avaré, 62, B. Matriz
4.11.14.3.10	CREAS Bocaina	Rua Alvares Machado, 18A, Vl. Bocaina
4.11.14.3.11	Centro POP	Av. Washington Luis, 625, Jd. Cerqueira Leite
4.11.14.3.12	Albergue Municipal	Rua Santos Dumont, 59, Vl Bocaina
4.11.14.3.13	Núcleo de PSC	Rua Santa Cecília, 489, B. Matriz
4.11.14.3.14	Cadastro Único	Rua Almirante Tamandaré, 589, Vl. Bocaina
4.11.14.3.15	Conselho Tutelar	Rua São Mateus, 49, B. Matriz
4.11.14.4	**Secretaria de Segurança Pública e Defesa Civil**	
4.11.14.4.1	Corpo de Bombeiros de Mauá	Av. Papa João XXIII, 310, Vl. Noêmia (cozinha quartel)

4.11.14.5 Poderá haver inclusão ou exclusão de unidades durante a execução da ata de registro de preços, conforme necessidade da Prefeitura, bem como alteração de endereços dos locais a serem atendidos. Poderá haver acréscimo de locais de entrega durante a vigência da ata de registro de preços em virtude de inauguração de unidades escolares e de atendimento.

4.12 Dos requisitos dos produtos (especificação dos itens)

4.12.1 ESPECIFICAÇÃO DETALHADA DOS ITENS – LOTES 1 E 2

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

ITEM 01 – HORTALIÇAS HIGIENIZADAS/PROCESSADAS

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

Produtos obtidos através do processamento de espécies vegetais sãos e genuínos, próprios para o consumo, de primeira qualidade e submetidos a processo de cortes (cubos, fatiados e/ou Juliana), refrigerados e/ou congelados, sendo utilizados conforme a sazonalidade. Itens: alho, cebola, inhame, mandioca, mandioquinha, milho verde, salsa, abóbora japonesa (cabotiã) e couve-manteiga.

2. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO

2.1 Deverão ser produzidos observando-se as Boas Práticas de Manipulação e demais determinações e legislações vigentes da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo, observando as seguintes etapas de processamento:

1. Seleção;

2. Pré-lavagem (água corrente potável);

3. Desinfecção em solução clorada de 150 a 200 ppm (imersão) por 15 minutos;

4. Lavagem (água corrente potável);

5. Descascamento automatizado (quando cabível);

6. Processo de corte automatizado (quando cabível), em tamanhos conforme tópico 2.2;

7. Centrifugação (no caso das verduras folhosas);

8. Nova seleção;

9. Embalagem a vácuo em espaço físico com temperatura controlada;

10. Armazenamento sob refrigeração, em câmaras frigoríficas, variando, de acordo com as características do produto de 0ºC à 10ºC; ou -12ºC à -18ºC;

2.1.1 Milho verde deverá ser higienizado e descascado, ou seja, sem a bráctea (palha) e sem estigma (cabelo).

2.2 Tamanho dos cortes, fornecendo cubos:

2.2.1 Cebola: 0,5 (meio) cm;

2.2.2 Inhame: 1,0 (um) a 2,0 (dois) cm;

2.2.3 Mandioca: 1,0 (um) a 2,0 (dois) cm;

2.2.4 Mandioquinha: 1,0 (um) a 2,0 (dois) cm;

2.2.5 Salsa: 0,1 cm;

2.2.6 Abóbora: 1,0 (um) a 2,0 (dois) cm;

2.3 Demais itens:

2.3.1 Alho: bulbilho inteiro;

2.3.2 Milho verde: espiga inteira.

2.3.3 Couve manteiga: tiras finas (tipo chiffonade), de 2 mm de largura.

2.4 Os produtos utilizados no processamento deverão ser de primeira qualidade, não serão aceitos produtos processados a partir de vegetais em estado de deterioração, com defeitos, podridão, manchas, ou abaixo do padrão mínimo de qualidade.

2.5 Características Microbiológicas de acordo com a legislação vigente.

5. ESTIMATIVAS DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

5.1 É realizada considerando-se a média de consumo dos anos anteriores, com o per capita recomendado, o número atual de alunos matriculados, e essencialmente as planilhas de quantidades utilizadas pelas unidades escolares, bem como a incidência dos itens no cardápio, considerando o período do ano letivo.

5.2 Quantidades adquiridas na Ata anterior :

Item	Código	Descrição	Unid.	Quantidade
1	29809	Alho higienizado e descascado	Quilo	7.991
2	29810	Cebola descascada e picada	Quilo	9.644
3	30985	Inhame descascado e picado	Quilo	2.426
4	29811	Mandioca descascada e picada	Quilo	2.379
5	30986	Mandioquinha descascada e picada	Quilo	3.505
6	29812	Milho verde extra, descascado	Quilo	3.435
7	29813	Salsinha higienizada e picada	Quilo	3.448
8	32248	Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	Quilo	3.950
9	32249	Couve manteiga higienizada e picada	Quilo	2.691

5.3 5.3 É importante destacar que por se tratar da frequência de alunos e o consumo dos gêneros alimentícios serem variáveis, ou seja, dependente da aceitação dos alunos, a estimativa e itens é baseada no valor próximo ao máximo de consumo, podendo o consumo real ser menor, ou ainda ser necessário o aditamento em caso de número maior de alunos matriculados durante o ano letivo.

5.4 Incidência dos itens no cardápio mensal

Produto	Incidência mensal – GERAL	Incidência mensal – BERÇÁRIO
Alho higienizado e descascado	20	20
Cebola descascada e picada	20	20
Inhame descascado e picado	2	1,5
Mandioca descascada e picada	2	4

Mandioquinha descascada e picada	3	4
Milho verde extra, descascado	1*	1*
Salsinha higienizada e picada	20	20
Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	3	3
Couve manteiga higienizada e picada	1,5	2

* incidência de 1 vez ao ano, no mês de junho.

5.5 Quantidade per capita por faixa etária

Produto	Unid.	6 a 7 meses	7 a 11 meses	12 a 24 meses	2 a 3 anos	4 a 5 anos	Acima de 6 anos
Alho	Gramas	0,5	0,5	1	1	1	1,5
Cebola	Gramas	2,5	2,5	2,5	5	5	5
Inhame	Gramas	25	25	30	30	40	50
Mandioca	Gramas	25	25	30	30	40	50
Mandioquinha	Gramas	25	25	30	30	40	50
Milho verde extra	Gramas	-	70	140	140	280	280
Salsinha	Gramas	0,5	0,5	0,5	1	1	1,5
Abóbora japonesa (cabotiã)	Gramas	25	25	30	30	40	50
Couve manteiga	Gramas	10	10	20	20	30	40

5.6 Quantidades a serem adquiridas:

Item	Código	Descrição	Unid.	Quantidade
1	29809	Alho higienizado e descascado	Quilo	10.000
2	29810	Cebola descascada e picada	Quilo	12.000
3	30985	Inhame descascado e picado	Quilo	2.400
4	29811	Mandioca descascada e picada	Quilo	3.400
5	30986	Mandioquinha descascada e picada	Quilo	4.700
6	29812	Milho verde extra, descascado	Quilo	4.000

7	29813	Salsinha higienizada e picada	Quilo	4.000
8	32248	Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	Quilo	4.300
9	32249	Couve manteiga higienizada e picada	Quilo	2.000

6. LEVANTAMENTO DE MERCADO

6.1 Para atendimento e garantir o acesso à alimentação escolar, com a elaboração dos cardápios com alimentos diversificados, para suprir as necessidades nutricionais recomendadas com o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados e seguros, além das demais exigências para os cardápios conforme Resolução nº06/2020/FNDE, como limite da oferta de alimentos processados e ultraprocessados, por isso a opção na maioria de gêneros minimamente processados, em quantidade para atender o número de diferentes alimentos que devem ser ofertados por semana.

6.2 Diante disso, entende-se que a solução para o cumprimento das disposições da resolução do PNAE, são os alimentos selecionados, atendendo a demanda dos alunos matriculados na rede municipal de ensino, atendendo o objetivo de cumprir a missão institucional e atender o interesse público através do Programa de Alimentação Escolar, com o fornecimento de alimentação saudável e adequada, compreendo o uso de alimentos variados e seguros, valendo-se dos instrumentos legais para contratação dos referidos produtos. No mercado, o objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado.

6.3 Tabela de marcas de referência:

6.3.1 LOTES 1 E 2

Item	Descrição	Referência
1	Alho higienizado e descascado	JCS Alimentos, Basca Alimentos
2	Cebola descascada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos
3	Inhame descascado e picado	JCS Alimentos, Basca Alimentos
4	Mandioca descascada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos
5	Mandioquinha descascada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos
6	Milho verde extra, descascado	JCS Alimentos, Basca Alimentos
7	Salsinha higienizada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos
8	Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos
9	Couve manteiga higienizada e picada	JCS Alimentos, Basca Alimentos

6.3.2 As marcas são apenas uma referência das já testadas pela Divisão de Alimentação Escolar, não constituem de forma alguma indicação de marcas a serem apresentadas, tampouco de todas disponíveis para o item.

6.3.3 As marcas de referência são indicadas com base nas informações obtidas pela Divisão de Alimentação Escolar no momento da elaboração do ETP, estando sujeitas as alterações pelo fabricante, podendo não se enquadrarem mais em critérios de análise.

6.4 Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos produtos a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

6.4.1 Dentre as possíveis formas de aquisição a serem realizadas pela Administração pública, destaca-se as seguintes:

6.4.1.1 Aquisição por dispensa de licitação (artigo 75, inciso II). Neste cenário, os gêneros alimentícios devem ser adquiridos dispensando-se o rito licitatório e adota-se como preço médio de referência aqueles praticados junto a empresas que atuam neste nicho de mercado. Entretanto, considerando a quantidade, tipificação e os preços estimados pela média do PCA e os valores da ata de registro de preço vigente corrigidos pelo INPC acumulado do período, o valor previsto inicialmente de aquisição total de R$ 1.450.675,43, conforme tabela inserida no tópico 7, é superior ao limite legal de R$ 59.906,02, permitido pela Lei 14.133/2021.

6.4.1.2 Aquisição por Adesão a Ata de Registro de Preço vigente: Neste cenário, os insumos devem ser adquiridos através de adesão a uma ata de registro de preço vigente, mantida entre algum órgão estadual ou federal e uma empresa contratada. Após análise da relação de ARPs vigente (outros entes), conclui-se que não há Ata existente com os produtos que deverão ser adquiridos.

6.4.1.3 Aquisição através de novo registro de preço em ata: Neste cenário, os produtos deverão ser adquiridos por meio de um novo registro de preço, no qual o processo licitatório resultará numa ata de registro de preços firmada entre o Município de Mauá e o fornecedor adjudicado, com 12 meses de vigência, mantidas as condições definidas em edital, observadas as disposições da Lei de regência. Para estimativa de preços unitários, adotou-se, excepcionalmente, como preços médios aqueles obtidos no tópico 7 a seguir.

6.4.2 Assim, após análise de mercado e comparando-se as estimativas de custos das três formas de aquisição dos produtos de uma única vez ou de forma parcelada, aponta-se o seguinte resultado:

Para a Aquisição por dispensa de licitação, o valor máximo autorizado está abaixo do valor necessário para manter o fornecimento dos gêneros ao Município durante 12 meses. A forma de aquisição por adesão a ata de registro de preço vigente, observa-se a necessidade de disponibilização de Atas de produtos iguais ou semelhantes, o que não foi localizado.

A Aquisição através de novo registro de preço em ata (com vigência para 12 meses, renovável por igual período), permite ao Município de Mauá realizar as aquisições de forma discricionária durante o período de vigência da ARP, não gerando assim gastos financeiros elevados de uma única vez. E evitando custos excessivos com o armazenamento de um grande estoque de produtos. Cabe destacar que por se tratar da frequência de alunos e o consumo dos gêneros alimentícios serem variáveis, ou seja, dependente da aceitação dos alunos, a estimativa e itens é baseada no valor próximo ao máximo de consumo, podendo o consumo real ser menor, ou ainda ser necessário o aditamento em caso de número maior de alunos matriculados durante o ano letivo.

6.4.2.1 A aquisição através do Sistema de Registro de Preços atende os requisitos da Seção II, do capítulo XII do Decreto municipal nº 9.337/2024

6.5 O montante estimado para a aquisição, por meio de novo registro de preço em ata, de gêneros alimentícios é de R$ 1.450.675,43, configurando assim a solução mais viável, eficiente e econômica.

7. ESTIMATIVA DE PREÇO DA CONTRATAÇÃO

7.1 Para a estimativa de preço, utilizamos o valor registrado na última Ata de Registro de Preço firmada pelo município com a aplicação de reajuste pelo INPC acumulado de 12 meses – 4,60% (período de outubro/2023 a outubro/2024).

7.1.1 Tabela estimativa de preço:

Item	Código	Descrição	Unid.	Quant.	Valor Registrado em Ata	Valor Corrigido pelo INPC	Valor Total
1	29809	Alho higienizado e descascado	Quilo	10000	R$ 47,65	R$ 49,84	R$ 498.419,00
2	29810	Cebola descascada e picada	Quilo	12000	R$ 25,73	R$ 26,91	R$ 322.962,96
3	30985	Inhame descascado e picado	Quilo	2400	R$ 24,76	R$ 25,90	R$ 62.157,50
4	29811	Mandioca descascada e picada	Quilo	3400	R$ 16,93	R$ 17,71	R$ 60.209,85
5	30986	Mandioquinha descascada e picada	Quilo	4700	R$ 28,47	R$ 29,78	R$ 139.964,21
6	29812	Milho verde extra, descascado	Quilo	4000	R$ 15,95	R$ 16,68	R$ 66.734,80
7	29813	Salsinha higienizada e picada	Quilo	4000	R$ 33,37	R$ 34,91	R$ 139.620,08
8	32248	Abóbora japonesa (cabotiã) descascada e picada	Quilo	4300	R$ 19,28	R$ 20,17	R$ 86.717,58
9	32249	Couve manteiga higienizada e picada	Quilo	2000	R$ 35,32	R$ 36,94	R$ 73.889,44

A ata 78/2024 que foi utilizada como referência preço está juntada a este ETP no ANEXO 1.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

8.1 Aquisição de gêneros alimentícios, com o objetivo de promover o consumo de alimentação adequada e saudável, no atendimento ao cardápio da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, de acordo com a Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020 e suas fundamentações legais. É importante destacar que se recomenda que os cardápios do PNAE ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas.

8.2 Para que gerem os resultados e atendam as necessidades desta municipalidade, o objeto possui especificações quanto a composição, características sensoriais, embalagem armazenamento, prazo de validade, as quais estarão indicadas detalhadamente no Termo de Referência.

8.3 Condições de troca e/ou substituição, estão indicadas no item 4.11 deste ETP (Da entrega dos produtos)

8.4 Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão no formato eletrônico utilizando-se o Sistema de Registro de Preços, para aquisição de gêneros alimentícios para os alunos do município, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência. O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis.

8.5 Considerando que o objeto é classificado como material de consumo, não se vislumbrou outra que não seja a AQUISIÇÃO para atender as demandas, a qual vem se mostrando a mais viável economicamente a administração nos últimos anos. Dessa forma, a aquisição através de Pregão Eletrônico através de Registro de Preços, assim obtemos um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras aquisições de forma parcelada e eventual, sem comprometimento da execução orçamentária.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA CONTRATAÇÃO

9.1 A aquisição dos gêneros hortaliças processadas/higienizadas deverá ser realizada de forma parcelada, por um período de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, considerando-se que o abastecimento é realizado para a composição do cardápio mensal durante o período de 200 dias letivos nas unidades escolares, que sejam de janeiro a dezembro, considerando-se ainda que se tratam de gêneros alimentícios com prazos de validade diversos.

9.2 Em que pese a recomendação para a licitação ser por item, nas aquisições para a contratação de obras, serviços e compras, e para alienações, onde o objeto for de natureza divisível, sem prejuízo do conjunto ou complexo, da adjudicação por itens e não pelo preço global, com vistas a propiciar a ampla participação dos licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam, contudo, fazê-lo com referência a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequarem-se a essa divisibilidade. Entretanto, há de mencionar a súmula nº 247 do Tribunal de Contas da União:

9.2.1 É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, ***desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade". (grifos nossos)***

9.3 Dessa forma ao analisarmos a questão em foco nos nossos setores técnicos verificamos alguns impedimentos pertinentes para a contratação de empresa para o fornecimento de ser por item em vez de lote:

9.3.1 A divisão do objeto em vários itens pode culminar na elevação do custo da contratação de forma fracionada, e ainda afetar a integridade do objeto pretendido ou comprometer a perfeita execução do mesmo. Isso porque a divisão do objeto pode desnaturá-lo ou mesmo mostrar-se mais gravosa para a Administração.

9.3.2 Os quantitativos mínimos estabelecidos no edital, por sua vez, devem resguardar a economia de escala. No entanto, o que demonstra que a contratação é mais vantajosa sobre todos os aspectos (econômico, operacional).

9.3.3 Aquisição dos itens demonstra ser um conjunto para atender o programa como o todo, no caso de problemas de fornecimento de um item ou a deserção de interessados, certamente, comprometerá a finalidade da contratação.

9.3.4 A quantidade a ser adquirida de cada item é relativamente pequena e do total indicado para aquisição mensal, são previstos a depender do consumo e frequência dos alunos, podendo ser menor ou maior entre os pedidos, variando ainda de acordo com a incidência no cardápio.

9.4 Por fim, importante mencionar os ensinamentos do Professor Jorge Ulisses Jacoby Fernandes, no Parecer nº 2086/00, elaborado no Processo nº 194/2000 do TCDF:

9.4.1 *"Desse modo a regra do parcelamento deve ser coordenada com o requisito que a própria lei definiu: só se pode falar em parcelamento quando há viabilidade técnica para sua adoção. Não se imagina, quando o objeto é fisicamente único, como um automóvel, que o administrador esteja vinculado a parcelar o objeto. Nesse sentido, um exame atento dos tipos de objeto licitados pela Administração Pública evidencia que embora sejam divisíveis, há interesse técnico na manutenção da unicidade, da licitação ou do item da mesma. Não é pois a simples divisibilidade, mas a viabilidade técnica que dirige o processo decisório. Observa-se que, na aplicação dessa norma, até pela disposição dos requisitos, fisicamente dispostos no seu conteúdo, a avaliação sob o aspecto técnico precede a avaliação sob o aspecto econômico. É a visão jurídica que se harmoniza com a lógica. Se um objeto, divisível, sob o aspecto econômico for mais vantajoso, mas houver inviabilidade técnica em que seja licitado em separado, de nada valerá a avaliação econômica. Imagine-se ainda esse elementar exemplo do automóvel: se por exemplo as peças isoladamente custassem mais barato, mesmo assim, seria recomendável o não parcelamento, pois sob o aspecto técnico é a visão do conjunto que iria definir a garantia do fabricante, o ajuste das partes compondo todo único, orgânico e harmônico. Por esse motivo, deve o bom administrador, primeiramente, avaliar se o objeto é divisível. Em caso afirmativo, o próximo passo será avaliar a conveniência técnica de que seja licitado inteiro ou dividido".*

9.5 A aquisição por lote do fornecimento de gêneros alimentícios para atender as demandas do Programa de Alimentação Escolar não por item, encontra-se respaldada pela Sumula nº 247 do Tribunal de Contas da União e pelos setores técnicos, resguardando a eficiência e economia pública.

9.6 Nesse sentido, em procedimentos sob a regência da Lei nº 14133/2021, resta ainda mais evidente o alargamento da amplitude do exame da vantajosidade suscitada, notadamente quando o parágrafo único do art.11 da NLLCA, fixa, como diretriz finalística à Administração, o dever de "promover eficiência, efetividade e eficácia em suas contratações", e notadamente a contratação por item não será capaz de alcançar este objetivo, podendo ainda acarretar prejuízos ao abastecimento e cumprimento do Programa de Alimentação Escolar.

10. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 Com esta contratação, pretende-se assegurar o atendimento de alimentação escolar integral e adequado aos alunos regularmente matriculados na rede municipal de ensino, de acordo com a legislação vigente, de acordo com a legislação vigente, durante o período letivo.

10.2 A aquisição do objeto atenderá aproximadamente 18.500 alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino. Os benefícios serão garantir o atendimento da Alimentação Escolar nos parâmetros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, durante todo o período letivo.

10.3 Cardápios que ofereçam diferentes alimentos por semana, de acordo com o número de refeições ofertadas.

10.4 Alimentação qualitativa e quantitativamente adequada, suprindo as necessidades nutricionais através de um cardápio balanceado, desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos uma alimentação de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive, observando-se as políticas de responsabilidade educacional adotadas por esta municipalidade.

11. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

11.1 Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Ademais, para que a pretendida contratação tenha sucesso, é preciso que outras etapas sejam concluídas, quais sejam:

11.1.1 Elaboração da minuta do edital.

11.1.2 Designação de agente de contratação/pregoeiro, equipe de apoio, comissão de licitação.

11.1.3 Elaboração de minuta da Ata de Registro de Preços.

11.1.4 Encaminhamento do processo para análise jurídica.

11.1.5 Análise de manifestação jurídica e atendimento de eventuais apontamentos constantes no parecer.

11.1.6 Publicação e divulgação do edital e anexos.

11.1.7 Resposta a eventuais pedidos de esclarecimentos e/ou impugnação, caso aplicável.

11.1.8 Realização do certame, com suas respectivas etapas.

11.1.9 Pedido de empenho.

11.1.10 Assinatura e publicação da Ata de Registro de Preços.

11.2 Em relação a execução contratual em geral, tal como o recebimento dos materiais e ateste da nota fiscal, é sabido que servidores responsáveis pela gestão e fiscalização da respectiva Ata de Registro de Preços deverão verificar o cumprimento das exigências estabelecidas no Edital, bem como no Termo de Referência, de acordo com suas atribuições, conforme Decreto Municipal nº 9.337/24, Seção VI e VII.

11.2.1 Além do fiscal de contrato oficialmente designado na Ata de Registro de Preços, que seja a nutricionista da Divisão de Alimentação Escolar, conforme orientação do Decreto acima mencionado, Art. 19, inciso I – possuir conhecimentos específicos do objeto a ser fiscalizado, se possível, serão indicados de forma acessória demais nutricionistas que compõem o Quadro Técnico da Divisão de Alimentação Escolar, também responsáveis pelo recebimento dos materiais, as quais respondem solitariamente por todos os atos praticados.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

12.1 Este estudo não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, portanto não há contratações correlatas/interdependentes.

13. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

13.1 Vislumbra-se como possíveis impactos ambientais resultantes da aquisição do objeto, a geração de resíduos que podem impactar no meio ambiente, em decorrência do descarte incorreto das embalagens.

13.2 Como ação mitigatória, é constantemente orientada e reforçada a ação dos manipuladores a respeito do manejo e descarte adequado dos resíduos, conforme indicado no Manual de Boas Práticas de Manipulação da Divisão de Alimentação Escolar, Revisão 005.

13.3 Ademais, por se tratarem de gêneros industrializados, não exigem outras etapas de higienização, portanto colaborando com redução do consumo de água.

14. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

14.1 Com base no presente Estudo Técnico Preliminar, elaborado pelos integrantes técnicos, considerando as necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela VIABILIDADE DA AQUISIÇÃO, uma vez considerados seus potenciais benefícios e caráter essencial, em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Em complemento, aos requisitos listados recomendamos o prosseguimento do processo de licitação não sendo possível observar óbices ao prosseguimento da presente aquisição no formato indicado.

15. DOS RESPONSÁVEIS PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Nome	Departamento	CPF	RF	Carimbo e Assinatura	Data
Aline Pezzo	Alimentação escolar – Elaboração e revisão / Fiscal do Contrato	273.907.418-21	23552	Aline Pezzo Nutricionista - CRN-3 12390 Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional	08/01/2025

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Carmen Cinthia Marini da Silva	Alimentação escolar – Elaboração e revisão	322.831.168-64	31894	Carmen Cinthia M. da Silva Nutricionista CRN-3 19511 Prefeitura Municipal de Maua	12/02/2025
Adriana Rodrigues Andrigueto	Alimentação escolar – Previsão quantidade a ser adquirida	155.420.728-28	36934	Adriana Rodrigues Andrigueto Nutricionista CRN 3 41843 Secretaria de Segurança Alimentar	08/01/2025
Juliana Fiorin	Divisão Administrativa e financeira – SSAN (Item 7)	313.818.338-70	17856	Juliana Fiorin da Silva Sec. de Segurança Alimentar	08/01/2025
Marco Aurélio Silveira Grande	Gabinete – Coordenador / Gestor do Contrato	161.724.048-65	17461		08/01/2025

16. DA CIÊNCIA E AUTORIZAÇÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

Após lido e analisado o relatório de Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições legais, portanto CONCORDO e AUTORIZO a contratação.

Mauá, 28 de novembro de 2024

Hélio Tomaz Rocha

Secretário

Secretaria de Segurança Alimentar e Nutricional