



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada.

O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

No presente documento, constarão ao menos os incisos I, IV, VI, VIII e XIII do §1º do art. 18 da Lei 14.133/2021.

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação de cestas básicas para os servidores do Município de Santa Isabel visa garantir a oferta de alimentos essenciais aos servidores públicos municipais, contribuindo para o bem-estar e a qualidade de vida desses profissionais. Esse apoio é fundamental, especialmente em tempos de adversidades econômicas, como crises financeiras ou aumentos imprevistos no custo de vida. A entrega das cestas básicas representa uma medida de solidariedade, oferecendo suporte às famílias dos servidores e permitindo que estes possam se concentrar em suas funções com a segurança de que tenham acesso aos itens alimentares necessários para o sustento.

Além disso, a iniciativa fortalece a relação entre a Administração Pública e seus servidores, em atendimento a Lei Complementar Municipal 237/2023, artigo 186, disponível em <http://leismunicipa.is/0pw52>, promovendo a valorização do trabalho realizado por esses profissionais, que desempenham funções essenciais para o funcionamento da gestão pública municipal. A ação de fornecer cestas básicas contribui para a motivação e satisfação dos servidores, refletindo positivamente no desempenho dos serviços prestados à população de Santa Isabel.



2 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

Não foi previsto no PCA 2025.

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisitos Legais e Regulatórios

- **INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia):** O INMETRO é o órgão responsável pela regulamentação de produtos fornecidos no Brasil, especialmente no que se refere à segurança e à qualidade dos alimentos comercializados. Ele exige que os produtos sejam corretamente rotulados e cumpram as normas de qualidade condicionais. Os produtos alimentícios, incluindo as cestas básicas, devem atender aos critérios de segurança alimentar, conforme a conformidade com os padrões de embalagem, rotulagem e informações nutricionais.

- **ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária):** A ANVISA regula a qualidade sanitária dos alimentos no Brasil, garantindo que os alimentos sejam livres de contaminantes. Um regulamento da ANVISA é essencial para garantir que os itens alimentícios nas cestas básicas estejam em conformidade com as normas de segurança alimentar, tanto no processamento quanto no armazenamento.

Normas da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas)

A ABNT estabelece normas específicas que podem ser aplicadas a produtos fornecidos, especialmente no que diz respeito ao armazenamento, transporte e comercialização de alimentos. Algumas dessas normas incluem:

- **ABNT NBR 15029:2019** - Sistema de gestão da segurança alimentar: orientações para a melhoria de sistemas de gestão voltados para a segurança alimentar.



• **ABNT NBR 16001:2012** - Responsabilidade social: esta norma estabelece diretrizes para a implementação de práticas de responsabilidade social que podem ser relevantes ao adquirir cestas básicas, especialmente em relação à sustentabilidade e à ética na cadeia de fornecimento de alimentos.

Exigências Relacionadas à Composição das Cestas Básicas

As cestas básicas, em conformidade com a Lei Complementar Municipal 237/2023, artigo 186, devem incluir uma variedade de itens alimentares essenciais para garantir uma alimentação equilibrada. As cestas devem, por exemplo, atender aos padrões da **Cesta Básica Nacional** e incluir alimentos como:

- Arroz, feijão, farinha de trigo, óleo, açúcar, café, e outros produtos.

Rotulagem e Validade dos Produtos

É necessário garantir que todos os itens incluídos na cesta básica sejam devidamente rotulados de acordo com as exigências da ANVISA e do INMETRO, incluindo:

- Nome do produto.
- Dados de validade.
- Informações nutricionais.
- Origem dos produtos.

Essa rotulagem é essencial para garantir que os consumidores saibam o que estão recebendo e possam verificar a segurança e a adequação do produto.

Sustentabilidade e Responsabilidade Social

Cada vez mais, a sustentabilidade tem sido um foco de importância nas aquisições públicas. A responsabilidade social e ambiental deve ser considerada ao contratar fornecedores para a aquisição de cestas básicas, como o uso de produtos orgânicos, de produtores locais, ou aqueles que atendem a critérios de comércio justo e de baixo impacto ambiental.



Conclusão

Para a aquisição de cestas básicas no mercado, os requisitos essenciais incluem:

- Atender às normas do INMETRO e ANVISA para garantir a segurança e qualidade alimentar.
- Seguir as normas específicas da ABNT para garantir o cumprimento de boas práticas de segurança alimentar e responsabilidade social.
- Garantir a conformidade com os critérios nacionais para a composição das cestas, incluindo alimentos essenciais.
- Observar os requisitos de rotulagem e validade, além de possibilitar a transparência e informações claras sobre os produtos fornecidos.

Esses requisitos são rigorosos para uma compra legal, segura e de qualidade, atendendo às necessidades dos servidores do município e respeitando a legislação vigente.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Estimam-se as quantidades em 16.600 unidades contendo cada uma:

Item	Quant.	Unid.	Descrição
01	02	UNID.	02 PACOTES DE 5 KG DE ARROZ AGULHINHA TIPO 1; isento de sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: Valor Energético: 170Kcal a 175kcal, Carboidratos 38g a 40g, Proteínas 3,1g a 3,6g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, Magnésio 13mg a 15mg, Niacina 0,5mg a 0,6mg, Potássio 30mg a 32mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg.
02	05	UNID.	05 PACOTES DE 1 KG DE FEIJAO CARIOQUINHA TIPO 1; grupo: I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação



			isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,8g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0,1g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima de fabricação de 05 (cinco) meses.
03	04	UNID.	04 FRASCOS TIPO PET DE 900 ML DE OLEO DE SOJA REFINADO; refinado, filtrado, embalagem tipo pet contendo 900 ml, tipo 1, com tampa com lacre. embalagem constando prazo de validade de no mínimo 08 meses. as informações nutricionais deverão estar na porção de 13 ml: valor energético 108 kcal a 110 kcal, gorduras totais 12g a 18g, gorduras saturadas 2,1g a 2,3g, gorduras monoinsaturadas 3,2g a 3,5g, gorduras poli-insaturadas 6,7g a 6,9g e vitamina E 2,7mg a 2,9mg. Frasco 900ml.
04	06	UNID.	06 PACOTES DE 1 KG DE ACUCAR REFINADO; Classe cristal branco, tipo refinado, aspecto solido armof, sabor doce e cor branca, pacote de 1 kg. Validade mínima de 11 meses.
05	04	UNID.	04 PACOTES DE 500GR DE MACARRAO ESPAGUETE/PARAFUSO COM OVOS; Descrição do produto: sêmola do trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais: urucum e cúrcuma. Composição nutricional máxima para porção de 80g: valor energético: 275 a 280kcal; carboidratos: 55 a 59g; proteínas: 7,5 a 7,9g; gorduras totais: 1,0 a 1,2g; fibras alimentares: 1,6 a 1,9g e Sódio 0mg. Isento de gorduras trans para a mesma porção. acondicionada em saco plástico transparente, com 500 gramas, atóxico.
06	03	UNID.	03 PACOTES DE 500GR DE PO DE CAFE TORRADO E MOIDO; extraforte, torra escura, intensidade 4, com selo de pureza e qualidade ABIC, validade mínima de 12 meses, embalado a vácuo com 500g.
07	01	UNID.	01 PACOTE DE 1 KG DE SAL REFINADO; iodado, pacote com 1kg, validade mínima de 24 meses, Não contem glúten.
08	01	UNID.	01 PACOTE DE 500GR DE FARINHA DE MANDIOCA; classe fina, acidez baixa, validade mínima de 11 meses, Composição nutricional por porção de 50g:



			Valor Energético 180kcal a 185kcal, Carboidratos 42g a 44g, Proteínas 1,8g a 2,0g, Gorduras totais 0,9g a 1,0g, Gorduras Saturadas 0, sódio 0,5 a 0,9mg, Fibra Alimentar 1,5g a 1,8g. Pacote com 500g.
09	01	UNID.	01 PACOTE DE 1 KG DE FARINHA DE TRIGO ESPECIAL; enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 100 gr: 340 a 350 Kcal de Valor Energético; 65 a 75gr de Carboidratos; 10 a 15g de Proteínas; 0 g de Gorduras Trans; 1,5 a 1,7g Fibra Alimentar; 0mg sódio. Validade mínima de 120 dias.
10	01	UNID.	01 PACOTE DE 500GR DE FUBA MIMOSO; obtido da moagem de grãos de milho enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). O produto deverá ser isento de gordura trans e sódio. Composição Nutricional na porção (50g): VCT de 170 a 180 kcal, Carboidratos 38 a 40g, proteínas 3,2 a 3,5g, Gorduras totais 0,6 a 1g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, Fibra alimentar de 1,1 a 2,2g; ferro de 2,0 a 4,5mg, Embalagem primária: saco plástico atóxico transparente de 500g. Prazo de validade: mínimo 11 meses.
11	04	UNID.	04 CAIXAS COM MINIMO DE 140GR CADA DE EXTRATO DE TOMATE; ingredientes: tomate. Não contém glúten, validade mínima de 10 meses. Sachê com 140g. Composição Nutricional na porção (30g): VCT de 5 a 7kcal, Carboidratos 1,5 a 1,7g, Fibra alimentar de 0,8 a 1,0g; sódio = 0.
12	03	UNID.	03 PACOTES COM MINIMO DE 120GR CADA DE BISCOITO RECHEADO SABOR CHOCOLATE; biscoito sabor chocolate com recheio sabor chocolate - ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, gordura vegetal, manteiga de cacau, soro de leite em pó, emulsificante lecitina de soja e aromatizantes], sal, leite integral em pó, corante caramelo iv (ins 150d), fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, emulsificantes e aromatizantes contém glúten. Composição Nutricional na porção (30g): VCT de 142kcal a 145kcal, Carboidratos 20 a 21g, Fibra alimentar de 0,8 a 1,2g; sódio 75 a 80mg.
13	01	UNID.	01 UNIDADE DE CAIXA DE PAPELÃO PARA CONDICIONAR OS ITENS DA CESTA com gramatura entre 580 a 600g/m2, espessura entre 3,8 a 4,2mm, a caixa deverá ser protegida com plástico tipo Protec box.



5 – LEVANTAMENTO DAS SOLUÇÕES DE MERCADO

Após análise das opções disponíveis no mercado, conclui-se que a contratação de uma empresa especializada para o fornecimento das cestas básicas aos serviços públicos de Santa Isabel é a única alternativa viável. A justificativa para essa escolha está relacionada em diversos fatores que tornam inviáveis outras formas de contratação ou soluções alternativas.

Primeiramente, a natureza específica do objeto, que é o fornecimento de alimentos essenciais para os servidores, exige a presença de uma empresa com experiência comprovada no fornecimento e distribuição de cestas básicas. Este tipo de serviço requer uma capacidade de aquisição em grande escala de produtos alimentícios, respeitando as normas sanitárias, de armazenagem e transporte adequadas. Além disso, as cestas precisam ser compostas por uma variedade específica de itens alimentares, que devem atender a padrões de qualidade, frescor e validade, características que uma empresa especializada pode garantir.

Outras alternativas, como a compra direta de produtos individuais ou a distribuição por meio de unidades públicas, não são viáveis devido à complexidade logística e operacional envolvida. O fornecimento por meio de uma única empresa contratada permite uma centralização e padronização no processo de entrega, o que facilita a gestão do processo e garante a entrega dos itens de maneira eficiente e dentro dos prazos estabelecidos.

Além disso, a contratação de uma empresa especializada garante a conformidade legal com todas as exigências de regulamentação e fiscalização sanitária, critérios que não podem ser atendidos por fornecedores informativos ou outros tipos de soluções.

Portanto, a contratação de empresa especializada para o fornecimento das cestas básicas é a única forma adequada e eficaz de atender às necessidades dos servidores municipais, garantindo a qualidade, segurança alimentar, e cumprimento das normas legais e regulamentares.



6 - SOLUÇÃO

A única solução possível para atender à necessidade identificada é a contratação de uma empresa para o fornecimento das cestas básicas, garantindo assim a padronização do produto, o cumprimento das normas e a efetividade da entrega aos servidores municipais.

7 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

De início, insta-se que a possibilidade parcelamento, ou não, do objeto da licitação deve ser auferida sempre no caso concreto, essencialmente, deve a Administração prezar acerca da viabilidade técnica e econômica do parcelamento e da divisibilidade do objeto, de conformidade com o pronunciado pelo Tribunal de Contas da União por meio do Acórdão nº 732/2008.

Na presente hipótese, torna-se INVIÁVEL TÉCNICAMENTE a divisão por itens, visto que a divisão poderia ocorrer em fornecimento de produtos, no caso em tela cestas básicas, com marcas diferentes para servidores públicos do mesmo convívio.

8 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

O fornecimento de cestas básicas aos servidores do Município de Santa Isabel visa alcançar diversos benefícios que impactam diretamente no bem-estar dos profissionais, no ambiente de trabalho e na eficiência dos serviços prestados à população. Os resultados esperados incluem:

Melhoria no Bem-Estar dos Servidores:

O fornecimento de cestas básicas contribui para a segurança alimentar dos servidores e de suas famílias, garantindo o acesso a alimentos essenciais de qualidade. Isso resulta em uma melhoria significativa na qualidade de vida e no bem-estar dos servidores.



Ao garantir uma alimentação adequada, as cestas básicas ajudam a reduzir as preocupações com o orçamento familiar, permitindo que os servidores possam se concentrar melhor em suas funções.

Valorização dos Servidores Públicos:

A iniciativa demonstra o compromisso da administração pública com a valorização dos servidores, reforçando a sua importância para o bom funcionamento dos serviços prestados à população. Esse reconhecimento gera um ambiente de trabalho mais positivo e motivado.

A distribuição de cestas básicas pode contribuir para aumentar a satisfação no trabalho, o que é essencial para a retenção de talentos e a redução do absenteísmo.

Melhoria na Produtividade:

Ao garantir que os servidores estejam bem alimentados, espere que a produtividade e o desempenho no trabalho sejam potencializados. Um servidor bem alimentado tem mais energia e disposição para desempenhar suas funções, resultando em uma maior eficiência nos serviços públicos prestados.

Servidores com menor preocupação em relação à alimentação tendem a apresentar maior engajamento e dedicação nas atividades diárias.

Fortalecimento da Relação de Confiança entre a Administração e os Servidores:

O fornecimento de cestas básicas contribui para o fortalecimento da relação de confiança e respeito entre a administração pública e os servidores, criando um ambiente de trabalho mais harmonioso e cooperativo.

A transparência e o cumprimento das obrigações por parte da administração pública geram maiores críticas institucionais e reforçam o compromisso com o bem-estar dos servidores.

Impacto Social e Econômico Positivo:



Além dos benefícios aos servidores, o fornecimento de cestas básicas também pode ter um impacto positivo na economia local, ao fomentar o mercado de alimentos e promover a compra de produtos de fornecedores locais.

A medida também pode ser vista como uma ação de responsabilidade social, demonstrando o compromisso do Município em cuidar dos seus servidores e, por extensão, da população.

Promoção de Saúde e Bem-Estar:

As cestas básicas, quando compostas por alimentos de qualidade e nutritivos, são valorizadas para a promoção da saúde dos servidores, ajudando na prevenção de doenças relacionadas à má alimentação.

Ao garantir uma alimentação equilibrada, o Município investe na saúde dos servidores, o que pode resultar em menores índices de afastamentos por motivos de saúde.

9 – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Além da fiscalização habitual no acompanhamento na prestação dos serviços pretendidos, será necessário o levantamento das áreas com maior urgência e a devida informação no momento da contratação.

10 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há em andamento contratações correlatas ou interdependentes que venham a interferir ou merecer maiores cuidados no planejamento da futura contratação.

11– IMPACTOS AMBIENTAIS

A contratação de empresa para fornecimento de cestas básicas aos servidores do Município de Santa Isabel, embora essencial para o bem-estar dos servidores, pode gerar alguns impactos ambientais, especialmente em



relação à cadeia de suprimentos, ao transporte e ao descarte de embalagens. A seguir, são apresentados os principais impactos ambientais identificados e as medidas de tratamento e sustentabilidade que podem ser obrigatórias:

1. Impacto do Transporte e Emissões de CO2:

○ **Impacto:** O transporte das cestas básicas até os servidores gera emissões de gases de efeito estufa (GEE), contribuindo para a poluição do ar e do aquecimento global, especialmente se o transporte for realizado por veículos que não utilizam fontes de energia renováveis.

○ **Medida de Tratamento:** Para minimizar esse impacto, a contratação pode priorizar empresas que adotem práticas de transporte sustentável, como o uso de veículos movidos a energia limpa (elétricos ou híbridos) ou a adoção de rotas otimizadas para reduzir a distância percorrida. Além disso, você pode considerar a utilização de transporte coletivo ou compartilhado para maximizar a eficiência e reduzir a quantidade de veículos em circulação.

2. Impacto do Uso de Embalagens:

○ **Impacto:** As cestas básicas geralmente envolvem o uso de embalagens plásticas, como sacolas, caixas e embalagens individuais de produtos alimentícios. O uso excessivo de materiais plásticos contribui para a poluição ambiental, especialmente se não for descartado corretamente.

○ **Medida de Tratamento:** A contratação deve prever a utilização de embalagens sustentáveis, como sacolas reutilizáveis ou embalagens biodegradáveis, sempre que possível. Além disso, é importante que a empresa contratada adote práticas de redução, reutilização e reciclagem de embalagens, buscando minimizar o impacto ambiental.

○ **Promoção de Sustentabilidade:** Uma empresa fornecedora pode ser incentivada a adotar materiais ecológicos em seus processos de embalagem, como papel reciclado ou embalagens com baixo impacto ambiental, alinhando-se às políticas de sustentabilidade do Município.



3. Impacto no Desperdício de Alimentos:

- **Impacto:** A aquisição e distribuição das cestas básicas envolve o manuseio e o transporte de alimentos, o que pode gerar desperdício, principalmente quando os produtos não são consumidos antes da data de validade.
- **Medida de Tratamento:** A administração pode estabelecer acordos com a empresa contratada para garantir que o fornecimento das cestas seja feito de maneira eficiente, evitando o excesso de alimentos e o consequente desperdício. Além disso, pode-se adotar práticas de doação de alimentos excedentes para entidades assistenciais ou outras iniciativas sociais, promovendo a redistribuição responsável.

4. Impacto na Pegada Ecológica dos Alimentos:

- **Impacto:** A produção de alimentos para as cestas básicas pode gerar impactos ambientais, como o uso excessivo de água, energia, fertilizantes e pesticidas, o que contribui para a pegada ecológica dos produtos.
- **Medida de Tratamento:** A contratação pode priorizar fornecedores que adotem práticas agroecológicas e sustentáveis na produção dos alimentos. A preferência por alimentos orgânicos ou de produtores locais pode reduzir os impactos ambientais relacionados ao transporte e ao uso de produtos químicos. Além disso, a promoção de produtos com selos de certificação ambiental pode garantir que os alimentos sejam produzidos de maneira responsável.

5. Gestão de Resíduos:

- **Impacto:** A distribuição de cestas básicas pode gerar resíduos adicionais, como embalagens vazias ou outros materiais descartáveis que não são recicláveis.
- **Medida de Tratamento:** A Administração pode implementar um plano de gestão de resíduos, promovendo a separação e reciclagem de



materiais, tanto por parte da empresa fornecedora quanto dos servidores. Além disso, pode-se adotar a compostagem de resíduos orgânicos, quando aplicável, como uma forma de promoção o reaproveitamento sustentável dos alimentos.

Medidas de Sustentabilidade Propostas:

- Priorize fornecedores com práticas sustentáveis que utilizem materiais recicláveis ou biodegradáveis e que tenham compromisso com a redução de impacto ambiental.
- Incentivar o consumo de produtos alimentícios com certificações ambientais, como o selo de produtos orgânicos ou comércio justo, que indiquem práticas de produção responsáveis.
- Adotar medidas de eficiência energética e otimização logística para reduzir o impacto do transporte, incluindo a escolha de fornecedores que utilizem tecnologias mais limpas.
- Promover a educação ambiental entre os servidores, incentivando-os a reduzir, reutilizar e reciclar as embalagens e dar destino correto aos resíduos.

Com a implementação dessas medidas, é possível mitigar os impactos ambientais associados à aquisição e distribuição de cestas básicas, ao mesmo tempo em que promove uma abordagem mais sustentável e responsável na gestão pública.

12 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Este Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução se mostra viável tecnicamente e necessária. Os serviços podem ser contratados por Pregão, de acordo com o art. 6º, inciso XLI da Lei 14.133/21, sendo que a contratação será feita de forma global.

13- ENCAMINHAMENTO



Município de
Santa Isabel

**Secretaria de Governo
e Gestão Pública**

Avenida da República, nº 530 - 4º Andar - Centro
Santa Isabel - SP - CEP 07500-000 - Tel.: 4656-8700
E-mail: sec.gov.gespub@santaisabel.sp.gov.br

Encaminhe-se ao Gabinete do Secretário de Governo e Gestão Pública para análise e deliberação sobre o presente Estudo Técnico Preliminar e o prosseguimento da contratação.

Vanderlei Braga

Prontuário 8333

(Assinado no original)

14- DECISÃO DA AUTORIDADE COMPETENTE

- a. Aprovo a continuidade do procedimento destinado à contratação em tela, considerando sua aderência aos objetivos estratégicos desta Secretaria de Governo e Gestão Pública, bem como às necessidades da área requisitante.
- b. Encaminhe-se à Diretoria de Compras para prosseguimento.

Município de Santa Isabel/SP, 20 de fevereiro de 2025.

FELIPE NABIL VARGAS BOU ASSI

Secretário Municipal de Governo e Gestão Pública

(Assinado no original)