

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS - OBJETO

1.1 – O presente estudo tem como objetivo detalhar os requisitos e condições necessárias para garantir a execução adequada do serviço de fornecimento de refeições (merenda) para escolas, creches ou outros tipos de instituições que necessitem desse serviço. Esse estudo visa orientar tanto a parte técnica quanto a parte financeira do processo, e deve ser bem estruturado para atender às normas e exigências de qualidade.

2. DESCRIÇÃO DAS NECESSIDADES

2. Justificativa da contratação:

2. Justificativa da contratação:

2.1 - A aquisição de merenda escolar visa garantir a alimentação adequada aos alunos da rede pública de ensino, atendendo à necessidade de uma dieta balanceada, que favoreça o desenvolvimento físico e intelectual. A merenda escolar é essencial para garantir o bem-estar dos estudantes, contribuindo para o aumento da concentração, disposição e rendimento escolar, além de combater a desnutrição e a obesidade infantil.

2.2 - Além disto, a disponibilidade de uma alimentação escolar de qualidade surge como um elemento indispensável no contexto educacional, constituindo-se como um pilar crucial para o desenvolvimento integral dos estudantes, influenciando positivamente tanto seu desempenho acadêmico quanto seu bem-estar. Nesse contexto, a importância da merenda escolar transcende a simples suplementação nutricional, desempenhando um papel vital no crescimento e aprendizado dos alunos inseridos na rede pública de ensino.

2.3 - O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), operacionalizado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), assume a responsabilidade de oferecer uma alimentação saudável e adequada. Este programa busca utilizar alimentos variados e seguros, respeitando as tradições, a cultura e os hábitos alimentares saudáveis, com o objetivo de contribuir para o crescimento, desenvolvimento e desempenho escolar dos alunos, adaptando-se às suas faixas etárias e estados de saúde, incluindo aqueles que demandam atenção específica.

2.4 - A nutrição proporcionada pela merenda escolar desempenha um papel fundamental no fornecimento de nutrientes essenciais para o crescimento, desenvolvimento e aprendizado das crianças. Uma alimentação balanceada não apenas melhora a saúde geral, mas também desempenha um papel primordial na prevenção de doenças. É relevante destacar que alunos bem-nutridos apresentam maior capacidade de concentração, memória e desempenho cognitivo.

2.5 - A merenda escolar adequada está intrinsecamente ligada ao aumento da atenção em sala de aula, refletindo diretamente em um melhor rendimento e desempenho nas atividades escolares. Além disso, a oferta de uma alimentação de qualidade na escola atua

como um incentivo significativo para a frequência regular dos alunos, contribuindo para a redução da evasão escolar

2.6 - Através da oferta de refeições saudáveis e nutricionalmente equilibradas, busca-se também promover a equidade social, oferecendo a todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, a oportunidade de se alimentar de maneira adequada durante o período escolar. A alimentação escolar é um direito constitucional e deve ser fornecida de forma regular e contínua, para que o processo educativo seja realizado de forma plena.

2.7 - Portanto, a aquisição de merenda escolar é uma ação fundamental para garantir a permanência e o sucesso dos alunos nas escolas, fortalecendo a relação entre a alimentação e o aprendizado.

2.8 - Os gêneros alimentícios foram estabelecidos de acordo com cardápio elaborado visando proporcionar refeições nutritivas e dentro das necessidades de cada aluno.

2.9 – Em síntese, a merenda escolar vai além de ser um simples suplemento nutricional; ela é um componente essencial para o desenvolvimento educacional e social. Contribuindo para a formação de cidadãos saudáveis, a merenda escolar desempenha um papel vital na preparação dos alunos para os desafios acadêmicos, além de criar um ambiente escolar mais acolhedor e estimulante, construindo, assim, um futuro mais promissor.

2.10 – Descrição das necessidades conforme abaixo descrito:

Item	Nome	volume
1	ACÚCAR – Características: tipo Cristal, obtido da cana de açúcar de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, sujidades, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Acondicionado em sacos plásticos atóxicos (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	KG
2	ACHOCOLATADO - Tipo em Pó, instantâneo enriquecido c/ vitaminas e minerais. Não conter glúten. Aparência, sabor e cheiros próprios. Com embalagem resistente e atóxica contendo 400 gramas, A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	UND
3	ARROZ PARBOILIZADO - Características: tipo 1, longo, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. pacote de polietileno atóxico, resistente (pacote de 1 kg). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da	KG

	embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	
4	AVEIA EM FLOCOS 400G - Características: flocos finos, 100%, isenta de sujidades, parasitas e larvas admitindo umidade máxima de 15% por peso. Acondicionado em embalagens atóxicas de 400 gr. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo de embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	UND
5	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - Características: tipo Maizena, Maria, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, massa bem assada, sem recheio e sem cobertura, não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400 g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	PCT
6	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER - Características: tipo Cream-Cracker – isento de mofo e substâncias nocivas, com consistência crocante, sem corantes artificiais, composição básica farinha de trigo, gordura vegetal, sal, c/extrato de malte e fermento biológico. Embalagem plástica, atóxica, contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	PCT
7	CAFÉ EM PÓ 250G - Características: café, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grão de café arábica tipo 6 a tipo 8 COB, com ausência de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e fermentados., contendo 250g. Acondicionados em embalagem à Vácuo validade de no mínimo 06 meses da data de entrega, com registro da data de fabricação e validade estampadas no rótulo da embalagem, contendo selo de pureza da ABIC.	PCT
8	CANELA EM PÓ DESIDRATADA 100G - Características: pura, em pó, de cor característica, livre de umidade. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Embalagem de 100g, A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.	PCT

9	<p>CÚRCUMA (AÇAFRÃO DA TERRA) 100G - Características: homogêneo, possuir, sabor forte e característico, cor amarelada (devido à curcumina). Sem presença de umidade e material estranho à com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 100 gramas. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	PCT
10	<p>COLORÍFICO EM PÓ FINO 100G - Características: de 1ª qualidade, homogêneo obtido de frutos maduros de espécies genuínos, grãos limpos, dessecados e moídos de coloração vermelho intenso, com aspecto, cor cheiro e sabor próprios, isento de matérias estranhas a sua espécie, acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 100 gramas. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	PCT
11	<p>CONDIMENTO EM PÓ FINO, TIPO COMINHO - Características: de 1ª qualidade, homogêneo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie, Acondicionado em saco plástico, resistente, transparente, atóxico e hermeticamente vedado, pacotes com 100 gramas. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	PCT
12	<p>EXTRATO DE TOMATE - Características: à base de tomate / açúcar Lata ou Tetra kg (máximo de 1%) / sal (máximo de 5% de cloreto de sódio), isento de fermentações. Não deve indicar processamento defeituoso. Embalagens com 340g cada. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.</p>	UND
13	<p>MILHO BENEFICIADO PARA O PREPARO DE XERÉM - Características: de 1º qualidade com cor amarelada, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e sujidades. Embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica, pacote com 500g. embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 04 meses da data de entrega.</p>	PCT
14	<p>FEIJÃO CARIOCA - Características: tipo 1, de primeira qualidade, novo, constituído de grãos inteiros e sadios, sem a presença de grãos mofados, carunchados, material terroso, sujidades e mistura. Embalagem plástica, resistente, transparente, contendo 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	KG

15	<p>FLOCOS DE MILHO 500G - Características: pré-cozido, tipo floção amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades parasitas e larvas. Embalagem de 500g, sacos plásticos transparentes e atóxicos, tampos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 04 meses da data de entrega.</p>	PCT
16	<p>LEITE EM PÓ 200G - Características: tipo Integral, Instantâneo, rico em vitaminas A e D), minerais (cálcio e ferro) Embalagem aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas, contendo no mínimo 200g do produto. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	PCT
17	<p>LEITE DE COCO 500 ML - Características: homogeneizado, pasteurizado, de 1ª qualidade, concentrado, procedente de frutos são e maduros, isento de sujidades, parasitas, larvas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em embalagem apropriada contendo 500ml. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	UND
18	<p>MACARRÃO - Características: tipo Espaguete Fino, de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 04 meses da data de entrega.</p>	PCT
19	<p>MACARRÃO INTEGRAL - Características: tipo espaguete fino, integral de primeira qualidade, vitaminado, enriquecido com ferro, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 04 meses da data de entrega.</p>	PCT
20	<p>MILHO BENEFICIADO PARA O PREPARO DE MUNGUNZÁ - Características: de 1º qualidade com grãos inteiros, cor amarelada, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade e sujidades. Embalagem plástica de polietileno, transparente, atóxico, original de fábrica, pacote com 500g. embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 04 meses da data de entrega.</p>	PCT

21	<p>MILHO PARA PIPOCA 500G - Características: de 1ª qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades e outras misturas de espécies. Classe amarela do tipo 1. Embalagem: pacote de polietileno Atóxico, transparente, resistente, termossoldado, com capacidade de 500g. Instruções contidas no rótulo: informação nutricional, número do lote, data de fabricação e validade. O produto deverá apresentar no mínimo 05 meses de validade a partir da data de entrega.</p>	PCT
22	<p>MISTURA PARA MINGAU 180G - Características: mistura à base de amido de milho, em pó, para o preparo de mingau, sabor tradicional, tipo cremogema, de 1º qualidade, enriquecido de vitaminas e minerais. embalagem de 180g cada. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.</p>	UND
23	<p>ÓLEO DE SOJA - Características: tipo Soja, cor levemente amarelado, límpido com odor e sabor suave característico, refinado, envasado em garrafa plástica, resistente, transparente, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, (frasco com 900ml). A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega</p>	UND
24	<p>PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA - Características: sabor Carne – Produzidas a partir da soja descascada, desengordurada através da remoção parcial dos carboidratos. As proteínas de soja concentradas mantêm a maior parte das fibras originalmente presentes nos grãos de soja e devem conter pelo menos 65% de proteína em peso seco. Embalagem contendo 400g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	PCT
25	<p>SAL REFINADO IODADO – Características: 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, mistura inadequada ao produto. Embalagem: deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldado, atóxica, com capacidade de 1 kg. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	KG
26	<p>SARDINHA EM LATA - Características: Pescado em conserva em óleo Comestível, embalagem em lata, sem amassões, contendo o peso líquido de 125g e peso drenado de no mínimo 83g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 06 meses da data de entrega.</p>	UND

27	VINAGRE 500 ML - Características: Produto natural, fermentado acético de álcool branco/água. Tipo minhoto. Apresentando 4% de acidez volátil, aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósito. Garrafa plástica de 500mlcada. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	UND
28	PÃO TIPO SEDA - Características: tipo seda, hot dog, 50g, feito com farinha de trigo, fermento, sal, açúcar, margarina e água. Primeira qualidade, fresco e macio, embalado em saco atóxico, isentos de parasitas e sujidades. Apresentação: Embalagem contendo 10 unidades.	PCT
29	ALHO IN NATURA - Características: bulbo de tamanho médio de boa qualidade, com características íntegras e de primeira qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	KG
30	CARNE BOVINA MOIDA - Características: a carne deve ser de patinho ou coxão mole, 1º qualidade, congelada, com temperatura de - 10 a – 25 O.C, congelada, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF ou SIE, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor.	KG
31	CARNE BOVINA SEM OSSO TIPO ACÉM OU PALETA - Características: Tipo acém ou paleta, 1º qualidade, congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, Sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.	KG
32	CARNE BOVINA SALGADA TIPO CHARQUE DIANTEIRO - Características: Produto preparado com carne bovina tipo charque dianteiro de primeira qualidade dessecada, de consistência firme, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, acondicionada em embalagem plástica própria a vácuo. Embalagem de 1kg. Validade mínima de 6 meses contados da data da entrega	KG

33	<p>FRANGO INTEIRO - Características: congelada a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, Sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.</p>	KG
34	<p>FILE DE PEITO DE FRANGO - Características: filé peito de frango congelado a temperatura de -18°C ou inferior, com tolerância de -12°C, sem osso e sem pele, apresentando aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Devendo constar data de embalagem/validade, peso, Sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. Embalado em pacote de 1kg. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.</p>	KG
35	<p>FÍGADO BOVINO - Características: peça inteira congelada, aspecto brilhante, avermelhado escuro, sabor e cheiro característicos, isentos de manchas esverdeadas ou amareladas, sem sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica de polietileno, com registro no SIF e SIE. Validade mínima de 10 meses contados da data da entrega.</p>	KG
36	<p>FILE DE TILÁPIA - congelado, com pele e sem espinha, isento de toda e qualquer evidência de decomposição, acondicionada em embalagem plástica de 01 kg, congelado. Deverá constar na embalagem dados de identificação, procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade, quantidade do produto, nº do registro no SIF, SIE ou SIM com prazo de validade de 30 dias a partir da data de entrega.</p>	KG
37	<p>QUEIJO TIPO COALHO - Características: elaborado com leite de vaca integral pasteurizado, coalho e sal. Textura firme e macia, cor branca. Produto de fabricação nacional, sem registro de irregularidades junto à ANVISA e certificado pelo Ministério da Agricultura - SIF. Embalagem à vácuo contendo 500g. A embalagem do produto deve conter registro da data de fabricação, peso estampado no rótulo da embalagem e o prazo de validade de no mínimo 30 dias da data de entrega.</p>	KG

3. DAPARTAMENTO REQUISITANTE

3.1 – Prefeitura Municipal do Brejo da Madre de Deus, através da Secretaria municipal de Educação.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 - Objetivo da Contratação é Fornecimento de alimentos para a merenda escolar, visando a nutrição adequada dos alunos e atendendo às diretrizes de segurança alimentar

e saúde.

4.2 - Qualidade e Variedade Alimentar:

- a) Para atender as necessidades é necessário cardápios balanceados, com alimentos nutritivos e variados, respeitando as necessidades alimentares das diferentes faixas etárias.
- b) A oferta de alimentos frescos e que atendam aos padrões nutricionais estabelecidos por órgãos competentes (como o FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação).
- c) A merenda deve ser adequada às preferências alimentares regionais e culturais, sempre observando as normas de segurança alimentar.

4.3 - Cumprimento das Normas Sanitárias:

- a) O fornecedor deve garantir que os alimentos e bebidas sejam produzidos, armazenados e transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).
- b) Certificação de que os produtos não contêm substâncias que possam comprometer a saúde, como contaminantes ou ingredientes fora de validade.
- c) Requisitos relacionados à higiene e segurança no preparo dos alimentos, incluindo a capacitação dos manipuladores de alimentos.
- d) Armazenamento adequado de todos os itens, respeitando a cadeia de frio e o controle de temperatura.
- e) Atendimento a alunos com restrições alimentares (como alergias, intolerâncias, ou dietas específicas) ou com necessidades nutricionais especiais.
- f) Oferecimento de alternativas alimentares que atendam a esses alunos, como opções sem glúten, sem lactose, vegetarianas, entre outras.

4.4 - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- a) A presente necessidade não está alinhada com o Plano Anual de Contratações, justificado ao fato de ser um preceito regulamentado com a nova lei de licitações e o município está em adequação com a transição e exigências, no entanto existe disponibilidade orçamentária para atender as necessidades.
- b) A necessidade ora apresentada foi identificada e registrada no planejamento de contratações, com base em critérios de oportunidade, conveniência e estratégia institucional, respeitando os princípios da economicidade, eficiência e transparência.
- c) A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias. Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei

Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

4.5 - A entrega deverá ser feita conforme descrito abaixo:

- a) Após a emissão da respectiva ordem de fornecimento o objeto desta licitação deverá ser entregue no endereço indicado na ordem de fornecimento, das 8h às 13h, de segunda-feira à sexta-feira, conforme prazo estabelecido neste termo.
- b) Provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento, mediante termo circunstanciado, assinados pela parte, no ato da entrega do documento fiscal, para efeito de posterior verificação da conformidade;
- c) Definitivamente, no prazo de até 05 (cinco) dias uteis, contados do recebimento provisório, considerando a qualidade, quantidade, prazos de validades, estado dos produtos e especificações e consequente aceitação, comprovada a conformidade desses com as especificações exigidas neste Edital, sendo, então, emitido o Termo de Recebimento Definitivo.
- d) O Prazo de entrega deverá ser de no máximo a 10 (dez) dias corridos contados da data de recebimento da ordem de fornecimento emitido pelo Setor de compras de acordo com solicitação da Secretaria Municipal de Educação
- e) A entrega deverá ser realizada na sede da Secretaria Municipal de Educação do Município de Brejo da Madre de Deus – PE.

4.6 - Prazo para pagamento: O pagamento ocorrerá em até 30 (trinta) dias a contar da data de entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal e após atesto do setor competente, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021

4.7 - Sustentabilidade:

- a) Adoção de práticas que busquem a sustentabilidade ambiental, como a utilização de embalagens recicláveis, produtos orgânicos, entre outras iniciativas que reduzam o impacto ambiental

5. DO LEVANTAMENTO DE PREÇOS DE MERCADO

5.1. - O levantamento de mercado é uma etapa crucial para garantir que a contratação seja realizada de forma eficiente e alinhada com as soluções de mercado disponíveis. A seguir, apresentamos as soluções de mercado disponíveis, as formas de contratações mais utilizadas e a avaliação das opções para atender ao objeto do Estudo Técnico Preliminar (ETP):

5.2 - O levantamento de mercado consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar. Após a verificação do objeto demandando e dos requisitos da contratação, realizou-se o levantamento de mercado e identificou as seguintes características:

a) O objeto demandado possui contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado, nem tão pouco para nosso município, pois todos os anos se fazem necessários atender as necessidades de atendimentos ao fornecimento da merenda escolar;

b) Em razão da baixa complexidade do objeto demandado não será necessário a realização de audiência e/ou consulta pública, junto ao mercado para coleta de contribuições;

c) Não se aplica a hipótese de locação dos bens demandados;

d) Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível como objeto pretendido;

5.3 - Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada para fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, destinados a alimentação (merenda) nas Escolas Municipais. Empresas a serem contratadas cujo o ramo de atividade seja compatível esta solução. Logo, a aquisição dos materiais objeto do presente Estudo Técnico Preliminar se constitui, no atual cenário, em objeto de frequente aquisição por órgãos públicos, em todas as suas esferas. Sendo assim, verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

a) O objeto acima se constitui, no atual cenário e vem sendo praticado a mesma metodologia nesse município nos últimos anos, não sendo necessário modificar a solução visto que se verifica a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais e vem tendo eficácia e eficiência, assim como economicidade.

5.4 - Sugerimos a realização de pregão eletrônico para registro de preços, visto que mostra-se viável para esta contratação, o Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre nas hipóteses: necessidade de contratações permanentes ou frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas do governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

5.5 - Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resultará em vantagens para Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário, por registrar preços e disponibilizá-los por 12 meses, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

5.6 - O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, por limitações orçamentárias, a contratação pode não se dar de forma imediata, sendo necessário o aguardo da

disponibilidade orçamentária para a efetivação da contratação de todos os itens. Daí a necessidade de que o processo seja realizado como sistema de registro de preços, mantendo-se o preço registrado para que a unidade possa efetuar sua contratação, de acordo com a demanda, podendo ampliar o número de contratados até o limite do registrado, tornando mais eficiente, eficaz e econômico o procedimento, racionalizando a força de trabalho, bem como os dispêndios em um curto espaço de tempo, sem ter que fazer outro pregão para o mesmo fim, no âmbito do órgão.

6. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

6.1 - O objetivo deste ETP é proporcionar a escolha da melhor solução possível em termos de eficácia, efetividade e eficiência, além de economicamente viável, atendendo adequadamente às necessidades de negócio que motivaram a demanda.

6.2 - Considerando as características de utilização e as quantidades necessárias, os períodos informados e os valores estimados, conclui-se que a melhor opção e a mais vantajosa, adequada e disponível no mercado, sob a égide dos princípios da oportunidade e conveniência da Administração Pública está na efetiva no objetivo da licitação sendo o Sistema de Registro de Preço para eventual fornecimento parcelado de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, destinados a alimentação (merenda) nas Escolas Municipais.

6.3 - Entre as soluções disponíveis no mercado, a opção viável é o fornecimento por item, por possuir características funcionais e técnicas compatíveis com cenário para a implementação e operacionalização da demanda.

6.4 - Do ponto de vista qualitativo e econômico mostra-se viável o fornecimento parcelado conforme ordem de fornecimento. A aquisição integral apresenta desvantagens quanto ao acondicionamento dos produtos bem como impacto no fluxo do recurso financeiro.

6.5 - Os Itens em questão, objetivamente definidos, atendem às especificações usuais constantes no Mercado e destinam-se a utilização pelo município.

6.6 - Sugerimos a realização de pregão eletrônico para registro de preços, visto que mostra-se viável para esta contratação, o Sistema de Registro de Preços pode ser adotado tanto nas contratações para aquisição de bens ou produtos, como para a prestação de serviços, desde que o objeto se enquadre nas hipóteses: necessidade de contratações permanentes ou frequentes; aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa; aquisição de bens ou a contratação de serviços para atendimento a mais de um órgão ou entidade, ou a programas do governo; ou quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

6.7 - Vale lembrar que a opção pela adoção do Sistema de Registro de Preços (SRP), para esta licitação, deve-se ao fato de este sistema ser um forte aliado aos princípios da eficiência e da economicidade, por ser um procedimento que resultará em vantagens para Administração, descomplicando procedimentos para contratação de serviços, reduzindo a quantidade de licitações, propiciando e facilitando um maior número de ofertantes, inclusive a participação das pequenas e médias empresas, enxugando os gastos do erário,

por registrar preços e disponibilizá-los por 12 meses, para quando surgir a necessidade, executar o objeto registrado, sem entraves burocráticos, entre outras vantagens.

6.8 - O Registro de Preços mostra-se essencial, pois, por limitações orçamentárias, a contratação pode não se dar de forma imediata, sendo necessário o aguardo da disponibilidade orçamentária para a efetivação da contratação de todos os itens. Daí a necessidade de que o processo seja realizado como sistema de registro de preços, mantendo-se o preço registrado para que a unidade possa efetuar sua contratação, de acordo com a demanda, podendo ampliar o número de contratados até o limite do registrado, tornando mais eficiente, eficaz e econômico o procedimento, racionalizando a força de trabalho, bem como os dispêndios em um curto espaço de tempo, sem ter que fazer outro pregão para o mesmo fim, no âmbito do órgão.

6.9 - Saliencia-se que esta solução tem sido utilizada no último pleito e tem se mostrado mais eficiente e eficaz no atendimento das necessidades das secretarias municipais até o momento, sendo passível de análise quando se utilizar de outra solução mais vantajosa a Administração Pública no mercado.

7. ESTIMATIVA DA VIGÊNCIA A SEREM CONTRATADA

7.1 – Os serviços serão contratados por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado conforme determina a lei 14.133/2021 art. 106 e 107.

8. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 – Deverá ser realizada pesquisa de preços para estimar o valor praticado em mercado, conforme determina o art. 23 da Lei 14.133/2021.

9. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

9.1 - A aquisição dos itens objeto deste documento deverá ser realizada por item, de forma a aumentar a competitividade entre os possíveis fornecedores buscando alcançar a proposta mais vantajosa para a Administração. Todos os materiais constantes neste documento são independentes entre si, ou seja, para que seja adquirido e utilizado não há necessidade de outro, por este motivo devem ser licitados por item. A presente aquisição será realizada através de Pregão Eletrônico, uma vez que se sabe a quantidade certa e necessária para atender a necessidade da demanda estando alinhada ao recurso disponível para essa contratação.

10. RESULTADOS PRETENDIDOS

10.1 - Com a presente contratação o município almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais, e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

a) Qualidade nutricional: A merenda escolar deve ser balanceada, oferecendo uma alimentação adequada que atenda às necessidades nutricionais dos alunos, com ênfase em alimentos frescos e de boa qualidade.

b) Variedade de alimentos: A alimentação deve incluir uma diversidade de alimentos, como frutas, legumes, verduras, proteínas (como carne, ovos, leguminosas). Isso garante que os alunos recebam todos os nutrientes necessários.

c) Segurança alimentar e higiene: As escolas precisam seguir padrões de higiene na preparação e armazenamento dos alimentos. A segurança alimentar é uma prioridade para evitar doenças e garantir o bem-estar dos estudantes.

d) Cardápios equilibrados: Os cardápios devem ser planejados com a ajuda de nutricionistas, que devem seguir as diretrizes de alimentação saudável e considerar a idade e as necessidades específicas de cada faixa etária.

e) Acessibilidade e inclusão: Alimentos devem ser preparados de acordo com as necessidades específicas de alunos com restrições alimentares (como intolerância à lactose, alergias alimentares, ou necessidades especiais).

f) Educação alimentar: Muitas escolas também promovem programas educativos sobre alimentação saudável para ensinar os alunos sobre escolhas alimentares equilibradas.

g) Controle e fiscalização: O governo realiza fiscalizações periódicas para garantir que as escolas cumpram essas normas e que os recursos destinados à merenda escolar sejam utilizados corretamente.

10.2 - Desta forma, a instituição deverá cumprir seu dever com eficiência e eficácia, oferecendo merenda de qualidade, com o melhor aproveitamento possível dos alimentos e dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10.3 - Como mencionado a adoção do Sistema de Registro de Preços proporciona vantagens efetivas e práticas, permitindo ampla concorrência, agilidade na hora da aquisição dos produtos, atendimento de demandas imprevisíveis, redução dos custos da licitação e maior transparência das aquisições. A adoção do Sistema de Registro de Preços promove, assim, o melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

11. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

11.1 – Declaramos ser viável esta contratação.

12. JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

12.1 - A presente aquisição é imprescindível, mostrando-se viável conforme justificativas já explanadas neste estudo, atendendo as necessidades demandadas.

Brejo da Madre de Deus (PE), 10 de janeiro de 2025.

Ana Jamilly Vieira Santos
Nutricionista
CRN 40604

MARIA EVILENE SALES SANTANA

CPF nº 009.857.864-26