

Alana



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO:

O Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Oficialização da Demanda, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação.

1 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Sabe-se que atender às necessidades alimentares é um dever do Estado, conforme prevê a legislação brasileira. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, os quais explicita a responsabilidade social da família e do Estado no que se refere à educação, cuja finalidade é o pleno desenvolvimento do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Prevê que o ensino deve ser ministrado com base em alguns princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. O direito à alimentação com boa qualidade certamente está relacionado a essas condições, que possibilitam o sucesso acadêmico dos estudantes. Ademais, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina que é dever do poder público assegurar com absoluta prioridade a efetivação dos direitos da criança e do adolescente, entre outros, à alimentação, à educação e à profissionalização, compreendendo inclusive a “destinação privilegiada de recursos públicos nas áreas relacionadas com a proteção à infância e à juventude”.

Neste contexto, a Lei nº 11.947/09 possibilitou a transferência de recursos financeiros aos Estados, ao Distrito Federal e aos Municípios para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Isto posto, a contratação dos gêneros alimentícios (polpas de frutas), objeto do presente estudo, permitirá garantir o preparo das refeições destinadas aos alunos matriculados na rede básica de ensino do município de Apuiarés-CE, proporcionando uma alimentação de qualidade, além de possibilitar condições de bom aproveitamento escolar, atendendo às necessidades do corpo discente e as previsões legais aplicáveis ao objeto.

2 – ÁREA REQUISITANTE	
ÁREA	RESPONSÁVEL
REQUISITANTE - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO	SIDNEY FILHO FELIX DE SOUSA

3 – DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

[Assinatura]

Em sujeição às normas técnicas, os materiais devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado e cronograma descrito abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
Hortifrútiis:	Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 08:00 às 12:00hs e de 14:00hs às 17:00hs.

A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação dos materiais que serão entregues;

A contratada deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto licitado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

Nos valores propostos deverão estar inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens;

A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

Deverá ainda conter a indicação do banco, número da conta e agência, para fins de pagamento: Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, gramatura, fabricante, prazo de validade e procedência, vinculam a Contratada;

Os gêneros devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado;

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 2 (dois) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste documento;

Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo de 1 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4 – LEVANTAMENTO DE MERCADO

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.

Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração. Não se observou maiores variações quanto à execução do objeto no que se refere ao papel da empresa a qual se pretende contratar.

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.

5 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 14.133/2021), no formato eletrônico, utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP, para aquisição de gêneros alimentícios (polpa de frutas) destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Apuiarés-CE, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista do município.

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 de:

- 1- Possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos;
- 2- Necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como;
- 3- Possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame.

6 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades fora levantada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

- I Necessidade das quantidades dos alimentos a serem fornecidos para um período de 12 meses;
- II Previsão do número total de discentes.

As estimativas de consumo encontram-se consignadas na tabela a seguir:

LOTE	DESCRIÇÃO	UNID	QUANT
1	LOTE 01		
1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA SABOR GOIABA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS. ANIMAIS PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01. DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01. DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE: LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	3000
2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA , SABOR ACEROLA. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS. ANIMAIS PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA. SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01. DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE: LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.	KG	3000

[Handwritten signature]

3	<p>POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU, SABOR CAJU. PRODUTO DEVE SER PREPARADO COM FRUTAS SÃS, LIMPAS E ISENTAS DE PARASITOS E DE DETRITOS, ANIMAIS PARASITAS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. NÃO DEVE CONTER FRAGMENTOS DAS PARTES NÃO COMESTÍVEIS DA FRUTA, SEM SUBSTÂNCIAS ESTRANHAS À SUA COMPOSIÇÃO NORMAL. POLPA DE FRUTA CONGELADA SABOR ACEROLA DEVERÁ PORTAR A INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO I - MAPA, NTA 21 DO DECRETO 12.486, 1 DE 20/10/1978. ALÉM DISSO, A POLPA DE FRUTA DE ACEROLA DEVERÁ ESTAR DE ACORDO COM INSTRUÇÃO NORMATIVA 01, DE 07/01/2000 - ANEXO II - MAPA EMBALAGEM PESANDO 1KG, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PRAZO DE VALIDADE DE ACORDO COM A RESOLUÇÃO 12/78 DA CNNPA. O PRODUTOR DEVE APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS: ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO DA EMPRESA (ATUALIZADO); ALVARÁ SANITÁRIO (ATUALIZADO); REGISTRO NO MAPA DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO, RESPECTIVAMENTE; LAUDOS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA LOCAL.</p>	KG	3000
---	--	----	------

7 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

No âmbito das aquisições públicas, a pesquisa de preços possui como uma das principais finalidades, estimar o custo do objeto para fins de análise quanto à existência de recursos orçamentários suficientes para o pagamento da despesa com a contratação e servir de parâmetro objetivo para julgamento das ofertas apresentadas quando da aceitação das propostas.

Fundamenta-se na Lei 14.133 de 2021, Decreto Municipal 007/2024 e INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/ME Nº 65, DE 7 DE JULHO DE 2021, que dispõem sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, bem como na jurisprudência do Tribunal de Contas da União sobre o tema.

Com base nos normativos supracitados, tentou-se obter os preços praticados em contratações similares de outros entes públicos através da ferramenta Painel de Preços. Foi dada a preferência por certames realizados em órgãos e entidades da esfera municipal, localizados na região Nordeste, visando obter valores condizentes com a realidade local, minimizando as distorções. Foram considerados também apenas os valores obtidos através da realização de certames na modalidade pregão eletrônico, desconsiderando-se valores obtidos em processos de dispensa de licitação. Para a grande maioria dos itens, foram encontrados pelo menos 5 (cinco) valores válidos, dos quais foram desconsiderados os valores máximos e mínimos. Dos valores restantes, foi calculada a média aritmética, valor este que foi definido como valor máximo por item a ser aceito pela Administração. O resultado da pesquisa encontra-se detalhado no quadro abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	QUANTID.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	POLPA DE FRUTA - SABOR GOIABA	KG	3000	12,74	38.220,00
2	POLPA DE FRUTA - SABOR ACEROLA	KG	3000	13,65	40.950,00
3	POLPA DE FRUTA - SABOR CAJU	KG	3000	9,45	28.350,00
TOTAL GLOBAL					R\$ 107.520,00

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, **quando for**

tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

Considerando as especificidades do presente objeto **a demanda não será parcelada**, haja visto, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a maior vantajosidade.

O objeto da contratação será composto por 01 lote, de preço total orçado pela administração. Para fins de classificação, serão considerados o maior desconto.

Compete a administração buscar o menor dispêndio possível de recursos, assegurando a qualidade da aquisição e/ou da prestação do serviço, o que exige a escolha da solução mais adequada e eficiente dentre as diversas opções existentes já por ocasião da definição do objeto e das condições da contratação, posto que é essa descrição que impulsiona a seleção da proposta mais vantajosa, objetivo precípuo da licitação, nos termos do artigo 2º do Regulamento. Nessa linha é a lição de Marçal Justen Filho:

“Como regra, as contratações promovidas pela Administração apresentam um custo. Esse custo consiste não apenas no montante de recursos públicos transferidos a terceiros. Mais que isso, o custo imposto à Administração se relaciona com a necessidade de opção entre diversas soluções mutuamente excludentes. Quando a Administração desembolsa um montante de recursos para uma contratação determinada, o referido montante não poderá ser utilizado para promover outras atividades. Por isso, existe o dever de a Administração desembolsar o menor valor possível para obter uma prestação porque isso lhe assegurará a possibilidade de desenvolver outras atividades com os recursos remanescentes. A vantagem caracteriza-se como a adequação e satisfação do interesse coletivo por via da execução do contrato. A maior vantagem possível configura-se pela conjugação de dois aspectos inter-relacionados. Um dos ângulos relaciona-se com a prestação a ser executada por parte da Administração; o outro vincula-se à prestação à cargo do particular. A maior vantagem apresenta-se quando a Administração assumir o dever de realizar a prestação menos onerosa e o particular se obrigar a realizar a melhor e mais completa prestação. Configura-se, portanto, uma relação custo-benefício. A maior vantagem corresponde à situação de menor custo e maior benefício para a Administração.”
(grifou-se)

9 – CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

Não se fazem necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência.

10 – ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

A presente pretensão contratual encontra-se em alinhamento com o Plano de Contratação Anual 2024, conforme demonstração a seguir:

DFD	UASG do DFD	Área requisitante	Identificador da Futura Contratação	Classe/Grupo	Descrição sucinta do objeto	Id do Item no PCA
320/2024	981317	SECRETARIA DE EDUCAÇÃO	981317-12/2024	8915 - FRUTAS, VERDURAS E LEGUMES	MERENDA ESCOLAR	05

11 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição 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:

1. O emprego da alimentação saudável e adequada no ambiente escolar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
2. A promoção da alimentação adequada e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional no contexto educacional;
3. A promoção do direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.

Desta forma, a instituição poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

12 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela nutricionista RT do município.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores lotados nas Unidades de Alimentação e Nutrição Escolares no que se refere a higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos, conforme o item 4.6.7 da Resolução ANVISA nº 216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

13 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação pleiteada é a destinação incorreta dos resíduos oriundos das embalagens dos produtos. Após o uso, as embalagens dos itens devem passar por um processo de triagem e, posteriormente, serem destinadas ao serviço de coleta específico.

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual. O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

14 – DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Esta equipe declara viável esta contratação:

Após todas as considerações registradas nos itens anteriores, a Equipe de Planejamento aponta como viável a contratação considerando a essencialidade da demanda, a natureza comum dos itens, a manifesta

suficiência de fornecedores no mercado e, pelo fato da solução apontada revelar-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

15 – ASSINATURAS

Apuiaries – Ce 15 de julho de 2024.

Gardenia Silva Lima

GARDENIA SILVA LIMA

Núcleo de Planejamento e Governança nas
Contratações - NPGC

Antonio Marcos da Silva Alves

ANTÔNIO MARCOS DA SILVA ALVES

Núcleo de Planejamento e Governança nas
Contratações - NPGC

[Assinatura]