ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. Descrição da necessidade

Necessidade de fornecer alimentação Escolar aos alunos da rede Pública de ensino que não é possivel fazer aquisição da agricultura.

2. Levantamento de valor

O custo valor da contratação considerou preços praticados por outros órgãos públicos, conforme pesquisa de preço anexa.

3. Levantamento de Soluções no mercado e descrição da solução como um todo.

Primeiramente, para buscar a solução, foi considerado que o Nutricionista solicitante realizou o levantamento da demanda e quantidade conforme numeros de alunos previstos. Bem como, considerou o cardapio aprovado pelo conselho da alimentação escolar e ainda, considerou-se que o nutricionista em seu DFD indicou que os alimentos a serem adquiridos não pode serem comprados de agricultores. Portanto, *não restam duvidas que a solução adequada para fornecer alimentação escolar aos alunos da rede publica é a compra desse alimentos de empresas que os vendem. O DFD aponta alimentos consideraveis industrializados, que precisam de licenças para sua fabricação. A compra do alimento de empresas que os vendem é o adequado, e é notorio que é a forma mais comum e adequada que os orgãos publicos, empresas privadas e cidadão faz essa aquisição.*

Diante disso, concluiu-se que o Fundo Municipal de Educação dispõe de diferentes meios legais e administrativos para adquirir alimentos destinados à alimentação escolar com fornecedores de alimentos nos termos solicitados no DFD, observando os princípios de eficiência, economicidade e conformidade com as legislações vigentes. Abaixo os principais meios:

1. Compra Direta (Dispensa de Licitação)

Permite a aquisição de bens ou serviços sem necessidade de licitação, desde que respeitados os limites de valor estabelecidos na Lei nº 14.133/2021 (art. 75, II). É ideal para compras emergenciais ou de pequeno porte.

Prós: Rapidez no atendimento da demanda, processo simplificado, com menor burocracia, adequado para situações de urgência.

Contras: Limite financeiro restrito ou uso para grandes volumes, menor competitividade, o que pode impactar sem custo-benefício, exige justificativa robusta para evitar questionamentos.

2. Pregão Eletrônico

Modalidade licitatória para aquisição de bens e serviços comuns, incluindo alimentos industrializados e não perecíveis. É ideal para atender demandas em larga escala.

Prós: A competitividade amplia a possibilidade de melhores preços, transparência assegura

substituição ao processo, adequado para compras em grande volume e diversidade de itens.

Contras: O processo licitatório pode ser mais demorado, necessidade de planejamento detalhado e acompanhamento técnico, menos flexível para atender demandas emergenciais.

3. Adesão à Ata de Registro de Preços

Permite a aquisição dos itens através de licitações realizadas por outras pessoas públicas que já, aproveitando as condições previamente previstas.

Prós: Agilidade no atendimento das demandas, economia de recursos para evitar novo processo licitatório, confiabilidade em fornecedores previamente homologados.

Contras: Dependência de disponibilidade na ata, menor flexibilidade para adaptar as condições às necessidades locais, o custo logístico pode ser alto se os fornecedores estiverem distantes, se o processo que foi realizado tiver algum vicio insanável o órgão carona assume a responsabilidade também pois firmou contrato advindo de processos irregular.

4. Contratos de Parcerias ou Doações

Estabelecimento de parcerias com empresas ou organizações para doação de alimentos ou insumos. Ideal para complementar à alimentação escolar, especialmente em campanhas específicas.

Prós: Reduz o custos ao Fundo Municipal de Educação, reforça o envolvimento social e comunitário, agilidade para atender necessidades pontuais.

Contras: Depende da boa vontade de terceiros, o que não garante regularidade, risco de insuficiência para atender demandas de longo prazo, necessidade de garantir transparência na coleta e distribuição.

A escolha pelo Pregão Eletrônico como a modalidade mais adequada para a aquisição de alimentos para a alimentação escolar também se justifica pela análise das limitações e específicas das demais opções disponíveis. Abaixo os motivos pelas quais essas alternativas não são recomendadas no contexto do Fundo Municipal de Educação:

Compra Direta (Dispensa de Licitação)

Limite Legal Restrito: A Compra Direta, conforme o art. 75, II da Lei nº 14.133/2021, só pode ser utilizada para aquisições cujo valor esteja dentro dos limites estabelecidos. Esse valor é insuficiente para atender à escala necessária para o fornecimento contínuo de alimentação escolar.

Falta de Competitividade: A ausência de concorrência entre fornecedores pode resultar em preços mais altos e de menor qualidade nos produtos adquiridos.

Fragilidade do Controle: Por ser um processo simplificado, a Compra Direta pode ser mais suscetível a questionamentos por órgãos de controle, especialmente em contratações recorrentes ou de maior impacto.

Adesão à Ata de Registro de Preços

Dependência de Atas Existentes: Para que a adesão seja possível, deve haver uma ata já formalizada que contemple os itens necessários. Caso não existam conformidades ou vantagens, o Fundo Municipal de Educação ficaria sem atender à demanda.

Limitação na Personalização: A adesão a uma ata de outro órgão não permite ajustes nas especificações ou condições contratuais, podendo gerar discrepâncias em relação às necessidades locais. Se o processo licitatório que gerou a ata possuir vícios insanáveis o processo firmado pelo órgão carona estará viciado também.

Custos Logísticos: Caso os fornecedores homologados estejam distantes, o custo do transporte pode ser elevado, impactando o orçamento e o cronograma de entrega e ainda, na recusa de não aceitar fornecer para o Fundo Municipal de Placas.

Contratos de Parcerias ou Doações

Incerteza na Oferta: A dependência de terceiros, como empresas ou organizações, para a doação de alimentos não garante a regularidade e a quantidade necessária para atender às escolas públicas.

Limitação em Escopo: Parcerias ou doações são geralmente esporádicas e voltadas para campanhas específicas, não sendo adequadas para suprir demandas contínuas, como a alimentação escolar.

Risco de Questionamentos: A ausência de um processo licitatório formal pode levantar dúvidas sobre a transparência e o controle do adequado.

Por que o Pregão Eletrônico é a Melhor Escolha?

O Pregão Eletrônico supera essas limitações ao oferecer:

Ampla Competitividade: Permite a participação de fornecedores de todo o país, garantindo melhores preços e maior variedade de itens dentro do que é possível cada participante fornecer em relação a valores, prazos adequados a nossa necessidade, e mais adaptações a realidade do Fundo Municipal de Educação da cidade de Placas- Pará.

Flexibilidade: Atende tanto alimentos industrializados quanto não perecíveis, com possibilidade de divisão em lotes.

Controle e Transparência: Processo monitorado e documentado, alinhado às exigências legais, com a equipe do Fundo Municipal de Educação diretamente relacionado em cada etapa.

Planejamento Adequado: O estoque atual disponível garante que o pregão seja realizado com tempo suficiente para um processo robusto e bem estruturado.

Conclusão

As alternativas à aquisição do Pregão Eletrônico apresentam restrições legais, operacionais ou de alcance que as tornam limitadas para atender à demanda de alimentação escolar. O pregão, por sua

vez, combina eficiência, economia e segurança jurídica, sendo a opção mais vantajosa e estratégica para o Fundo Municipal de Educação.

4. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade de alimentos foram estipuladas, através da realização de um estudo no histórico de consumo proporcional à demanda escolar, requerendo assim uma avaliação das necessidades nutricionais dos alunos formalizando as quantidades necessárias para atender adequadamente a essa demanda, sendo assim as quantidades solicitadas contribuirão para a promoção da segurança alimentar, garantindo o acesso a uma variedade de alimentos nutritivos. É oportuno destacar que o cardapio da alimentação escolar foi aprovado pelo conselho de Alimentação Escolar no dia 05 de Novembro de 2024. Estimativa de necessidade:

ITEM	DESCRIÇÃO DETALHADA	UNID	QDADE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ - em pó instantâneo vitaminado. Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas isento de matérias terrosas e parasitas. Aspecto: pó homogêneo, cor própria do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Embalagem de 400g.	PCT	8.000
2	AÇUCAR CRISTAL - açúcar cristal de origem vegetal, sacarose de cana de açúcar, de cor branca, granuloso fino e médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos. 1Kg	KG	10.000
3	AMIDO DE MILHO - Amido, não contém glúten. Embalagem contendo 500g.	UND	4.000
4	ALHO - De primeira sem réstia, bulbo inteiriço, de boa qualidade, firme e intacto, tamanho e coloração uniforme, sem cortes, lesões, perfurações, parasitas e larvas.	KG	2.000
5	ARROZ TIPO1 - agulhinha, longo, fino, polido, tipo sem glúten, grãos inteiros com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção - embalagem de 1kg	KG	25.000
6	BATATA INGLESA (IN NATURA) - de 1° qualidade, apresentando grau de maturação apropriado para o consumo. Com ausência de sujidades.	KG	3.000
7	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g,tendo dupla embalagem e em embalagem secundaria de caixa de papelão.	PCT	6.000
8	BISCOITO DOCE TIPO MARIA - o biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Será rejeitado biscoito mal cozido, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300g,tendo dupla embalagem e em embalagem secundaria de caixa de papelão.	PCT	8.000

9	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER, deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados biscoitos mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar quebradiço – embalagem primaria em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 300G, tendo dupla embalagem e em embalagem secundaria de caixa de papelão.	PCT	8.000
10	CARNE BOVINA **CONGELADA** EM CUBOS OU EM ISCAS - Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, aparada e apresentada nos cortes patinho, coxão duro, coxão mole e/ou outros cortes procedentes de quarto traseiro,exceto músculo. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI). Embalagem plástica resistente que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, pesando no máximo 1 kg.	KG	4.000
11	CARNE BOVINA MOIDA **CONGELADA** (PROCEDENTE DE CORTE DE QUARTO TRASEIRO, EXCETO MÚSCULO) - Carne bovina proveniente da espécie bovina, obtida a partir de animais sadios, humanitariamente abatidos e sob inspeção veterinária, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, Gordura animal (máximo de 15%), água (máximo de 3%). Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI). Embalagem plástica resistente que preserve a integridade e qualidade do produto e que atenda à legislação vigente, inclusive em relação à rotulagem, pesando no máximo 1 kg.	KG	10.000
12	CARNE BOVINA DE 1ª EM CUBO **IN NATURA** magra, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Maximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Maximo de 3% de aponeurose. Pacotes de 1Kg contendo IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	4.000
13	CARNE BOVINA MOIDA 1ª **IN NATURA** - magra de aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Devendo conter no Maximo 10% de gordura, deve ser isenta de cartilagens e de ossos e conter no Maximo de 3% de aponeurose. Pacotes de 1Kg contendo IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, PESO LÍQUIDO.	KG	10.000

14	CARNE DE FRANGO - congelado inteiro, com adição de água de no Maximo de 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI).	KG	18.000
15	CEBOLA BRANCA DE 1° QUALIDADE - não brotada, sem danos fisiológicos ou mecânicos, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos. Com ausência de sujidades	KG	4.000
16	CENOURA - de 1ª QUALIDADE sem folhas, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos.	KG	5.000
17	CHARQUE - de 1° qualidade, embalagem de 500g	PCT	3.000
18	CREME DE LEITE - sem gordura trans, de 1° qualidade, embalagem de 1 litro.	UND	2.000
19	FARINHA DE TRIGO S/ FERMENTO	KG	3.000
20	FEIJÃO CARIOCA TIPO1 - grãos inteiros, aspecto brilhoso, claro, liso, isento de matéria terrosa, pedras ou corpos estranhos, fungos ou parasitas, livre de umidade, secos, embalagem plástica de 1kg.	KG	3.000
21	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO P/ BOLO - Embalagem contendo 100G.	UND	1.000
22	FILÉ DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO - congelado, com adição de água de no Maximo de 6%, aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF ou SISBI).	KG	10.000
23	FLOCÃO DE MILHO - 100% natural, de 1° qualidade, pacote de 500 g	PCT	16.000
24	LEITE EM PÓ INTEGRAL de 1°qualidade, embalagem de 1kg	PCT	8.000
25	LEITE EM PÓ INTEGRAL ZERO LACTOSE - de 1°qualidade, embalagem de 300g	PCT	2.000
26	MAÇÃ 1ª QUALIDADE - de aspecto firme e íntegro.	KG	5.000
27	MACARRÃO ESPAGUETE - com ovos deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de materiais terrosos, parasitos e larvas. Não poderá estar fermentada ou rançosa - embalagem de 500 g	PCT	15.000
28	MARGARINA composta por óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, leite desnatado reconstituído pasteurizado, sal (0,6%), vitamina a, estabilizantes leticina de soja e mono e diglicerídeos, antioxidantes bht e edta, ácido lático, acidulante ácido cítrico, conservador benzoato de sódio, corante betacaroteno e aromatizante artificial. Embalagem plástica de 250g	UND	1.500

29	MILHO PARA CANJICA TIPO 1 De cor branca, produto dos grãos de milho provenientes da espécie ZeaMays,L, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitos e larvas. 500g	PCT	3.000
30	MORTANDELA DE FRANGO - de 1° qualidade, embalagem de 500g	UND	2.000
31	ÓLEO DE SOJA - refinado tipo 1. Embalagem de 900ml	UND	4.000
32	OVOS de galinha de granja, tamanho grande, de primeira qualidade, frescos, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas) acomodados em embalagem de 30 unidades.	UND	20.000
33	QUEIJO MUSSARELA FATIADO - origem: leite de vaca; embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade.	KG	300
34	SAL - Refinado, iodado, com no mínimo 96,95% de cloreto de sódio e sais de iodo (no mínimo 10 mg e máximo de 15 mg) conforme legislação específica. 1 Kg	KG	3.000
35	SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA - Batata, cenoura e ervilha. Em lata 200g	UND	1.000
36	SUCO ABACAXI CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
37	SUCO ACEROLA CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
38	SUCO DE CAJÚ CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
39	SUCO DE GOIABA CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
40	SUCO DE LARANJA CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
41	SUCO DE MARACUJÁ CONCENTRADO - embalagem plástica de 500ml	UND	700
42	TOMATE (BAIANO) - 1ª QUALIDADE - de aspecto firme e íntegro com 50% de maturação.	KG	5.000
43	UVA, in natura, de 1° qualidade, tipo THOMPSON, sem sementes, apresentando maturação adequada para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	3.000
44	VINAGRE DE ALCOOL 750 ML	UND	900
45	PEITO DE FRANGO - Carne de frango, corte do peito com osso, congelada, não temperada, com pele, com adição de água de, máximo 4%, aspecto próprio, não amolecida, não pegajosa, com cor própria e sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	KG	10.000

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1A contratação deverá observar os seguintes requisitos:

a) Atestado de Capacidade Técnico - Itens de relevância para constar nos atestados apresentados, de acordo com o produto que a licitante irá participar nesta licitação:

- gêneros alimentícios não perecíveis: o atestado deve conter no mínimo até 30% do quantitativo licitado para esse tipo de itens.

- gêneros alimentícios perecíveis frios: como carnes bovina e de ave: o atestado deve conter no mínimo até 30% do quantitativo licitado para esse tipo de itens.

b) Analise Técnica das amostras – Critérios de aceitabilidade deve ser determinado pelo Nutricionista.

c) Para todos os produtos de origem animal será necessário exigir o registro junto ao DIPOA/SDA/MAPA (SIF ou SISBI), conforme o caso.

c.1 No Brasil, essa inspeção pode ser feita por meio de diferentes selos, dependendo da abrangência da comercialização:

1. SIF (Serviço de Inspeção Federal)

Obrigatório: Quando o produto de origem animal é comercializado entre estados (comércio interestadual) ou exportada.

Responsável: O Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) é responsável pela emissão do selo SIF.

Objetivo: Garantir que os produtos de origem animal estejam de acordo com os padrões higiênico-sanitários e tecnológicos.

2. SIM (Serviço de Inspeção Municipal)

Obrigatório: Quando o produto é comercializado apenas dentro do município.

Responsável: O serviço de inspeção municipal, administrado pela prefeitura local, é responsável por garantir a qualidade dos produtos.

3. SIE (Serviço de Inspeção Estadual)

Obrigatório: Para produtos comercializados dentro do estado, mas fora do município de origem.

Responsável: O governo estadual é responsável por garantir a inspeção.

Por que o SIF é importante?

Segurança Alimentar: Garante que o produto foi manipulado, processado e armazenado dentro dos padrões adequados para o consumo humano.

Rastreabilidade: Assegura que a origem do produto é conhecida e está em conformidade com as normas sanitárias.

Legalidade: Comercializar o produto de origem animal sem inspeção pode levar a decisões legais e colocar em risco a saúde pública.

Exceções e Observações

Pequenos produtores rurais podem, em alguns casos, comercializar produtos de origem animal dentro do município sem o SIF, desde que estejam registrados no SIM ou em programas específicos de inspeção. A produto de origem animal vendido diretamente ao consumidor final, IN NATURA também deve obedecer às normas locais, que podem incluir o registro no SIM ou SIE.

d) A validade para consumo minima dos produtos deve ser seis meses a contar da data de entrega. Exceto para os itens 4, 6, 17,18, 28 devem possuir prazo de validade minimo a contar do recebimento de quinze dias. Exceto também para os itens 12, 13, 14, 15, 16, 24, 38, 47, 48 e 50 devem possuir prazo de validade minimo a contar do recebimento de 60 dias.
e) Licença Sanitária da empresa licitante, devidamente atualizada pelo órgão sanitário competente (Vigilância Sanitária - VISA) da sede da licitante (sendo órgão competente conforme legislação do município que pertence, autorizando exercer atividades de comercialização e/ou fabricação de Produtos, objeto deste certame.
f) Para as empresas que forem fornecer produtos de origem animal, resfriados ou congelados, deverão obrigatóriamente em sua proposta declarar que se responsabilizarão pela entrega dos produtos em veículo apropriado, com frigorífico, o qual estará apto para o transporte e que o mesmo atende as normas do Ministério da Saúde, conforme consta nas legislações em vigor citadas no termo de referência.
g) ISO para os produtos de origem animal deve ser exigido, exceto ovo.

5.2 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual e não haverá exigência da garantia da contratação dos Art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21.

6. Estimativa do Valor da Contratação

O custo valor da contratação é de R$ 3.387.961,00

7. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução da necessidade vislumbra o parcelamento pois trata-se de itens com mesma natureza mas diferentes e que podem ser fornecida por empresas diferentes e não prejudicará o atendimento da demanda.

8. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações nesses termos.

9. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Há previsão de contratação no PCA.

10. Resultados Pretendidos

A alimentação escolar atende a uma necessidade fundamental de prover aos alunos os nutrientes essenciais para seu desenvolvimento físico e cognitivo. Além de ser uma fonte de energia, a alimentação nas escolas desempenha um papel crucial no desempenho acadêmico, influenciando a capacidade de concentração e aprendizado dos estudantes. Essa prática também contribui para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, influenciando escolhas futuras. A diversificação dos alimentos oferecidos é essencial, proporcionando uma gama de nutrientes e estimulando uma dieta equilibrada. Além disso, a alimentação escolar é uma ferramenta importante para a inclusão social, garantindo que todos os alunos tenham acesso a refeições adequadas, reduzindo desigualdades educacionais. Ao priorizar a nutrição, a escola não apenas investe na saúde física, mas também no futuro bem-estar e sucesso dos seus alunos. Portanto, a alimentação escolar não é apenas uma questão

nutricional, mas uma estratégia integral para promover o desenvolvimento holístico dos estudantes.

11. Providências a serem Adotadas

Nenhumas providências precisam ser tomadas para fiel cumprimento do objetivo da aquisição.

12. Possíveis Impactos Ambientais

Os Possíveis Impactos Ambientais não se aplica na presente licitação.

13. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável e necessária, considerando os princípios da eficiência, eficácia e legalidade.

14.Área requisitante

Centro de Distribuição de Alimentação Escolar (CEDAE)

15Responsáveis:

Gilvanete Oliveira Silva- Resp. Administrativo FME

10 de Dezembro de 2024, Placas – Pará.

Gilvanete Oliveira Silva

Gilvanete Oliveira Silva
Mat. Nº 090007-9