

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Nº DO PROCESSO: 191/2024

DEMANDA INICIAL: Aquisição de gêneros alimentícios Perecíveis para a Alimentação Escolar

Nº DO ETP: 002/2024 - FMAE

CATEGORIA DO ETP (Tipo de objeto): Aquisição de gêneros alimentícios para a Alimentação Escolar

EDITOR RESPONSÁVEL: Ana Clara Menezes de Miranda

ÁREA REQUISITANTE: Departamento de Assistência - FMAE

RESPONSÁVEL PELA ÁREA REQUISITANTE: Carmen Rosana Cardoso Costacurta

*1 - NECESSIDADE

Compreende-se que o atendimento às necessidades alimentares é dever do Estado Brasileiro, conforme está previsto em legislação. A Lei de Diretrizes da Educação Nacional – LDB nº 9.394/96 – nos seus Art. 2º e 3º, destaca a responsabilidade social da família e do Estado no contexto educacional, cuja finalidade é o desenvolvimento efetivo do educando, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho. Ademais, a legislação em questão prevê a abordagem do ensino baseada em princípios, entre os quais, a igualdade de condições para o acesso e a permanência na escola. Nesse panorama, o direito à alimentação de qualidade deve amparar esse processo, possibilitando a garantia do sucesso acadêmico dos estudantes. Outrossim, a Lei nº 8.069/90, em seu Art. 4º, determina o dever do poder público na 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.

Sendo assim, a contratação dos gêneros alimentícios não torna-se essencial, do ponto de vista desta administração, para atender ao PNAE, gerenciado, no município de Belém, pela Fundação Municipal de Assistência ao Estudante (FMAE), que atende cerca 68.000 alunos cadastrados no Censo Escolar do INEP, no ano de 2024, distribuídos nas diversas modalidades de ensino. Destes, cerca de 1.022 mil alunos da rede municipal de ensino de Belém são atendidos com o projeto café da manhã, durante 200 dias letivos, contribuindo desta forma para o aprendizado e crescimento/desenvolvimento biopsicossocial, rendimento escolar e formação de hábitos alimentares saudáveis, em atenção ao Termo de Compromisso entre a prefeitura de Belém e o Fundo Nacional de Desenvolvimento e Educação-FNDE.

2 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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

Para o fornecimento dos materiais, objeto deste estudo técnico preliminar, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e no Decreto n.º 9.178/2017, da Secretaria-Geral, da Presidência da República.

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, de acordo com a descrição abaixo:

CRONOGRAMA DE ENTREGA	
Hortifrútiis:	Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com a contratada, diretamente nas unidades educacionais, no horário das 08:00 às 17:00hs.
Carnes e ovos:	Entrega parcelada, semanalmente, nos dias acordados com a contratada, diretamente nas unidades educacionais, no horário das 08:00 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;

Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação;

A empresa deverá apresentar material constituído e embalado com critérios socioambientais vigentes decorrentes da Lei n.º 6.938/81 e regulamentos, com os respectivos registros e comprovações oficiais, além de atentar para as exigências da Política de Resíduos Sólidos.

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

Os produtos perecíveis devem estar acondicionados em embalagens apropriadas, livres de qualquer matéria estranha, ser resistente e conferir proteção ao produto. Os papéis envoltórios, selos de propaganda comercial, rótulos e/ou etiquetas devem ser inócuos, inodoros e as tintas e colas/adesivos devem ser atóxicas. Hortaliças e frutas, devem ser transportados em carro tipo baú, devidamente armazenado em caixotes plásticos e sobre paletes;

Os gêneros congelados e/ou resfriados, como carnes, aves e produtos lácteos, devem ser transportados em veículos refrigerados, providos de termômetro adequado, temperatura ideal, assegurando a integridade e a igualdade sanitária;

Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 02 (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 01 (um) dia, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

3 - 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 o 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.

4 - DESCRIÇÃO COMPLETA DA SOLUÇÃO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo (Lei nº 14.133/2021) na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico (Decreto nº 10.024/19), utilizando-se o Sistema de Registro de Preços - SRP (Decreto nº 11.462/2023), para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Belém, 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 RT do município.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendamos requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazer em constantes no Edital e Termo de Referência. No caso específico, justifica-se a propositura da utilização do Sistema de Registro de Preços, em virtude da (1) possibilidade de haver ampliação da demanda dos produtos a serem adquiridos, (2) necessidade de entregas parceladas por se tratar de gêneros perecíveis, bem como (3) possibilita que outros órgãos interessados participem do referido certame, como destacam os incisos I, II e III do Art. 3º do Decreto 11.462/2023.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A estimativa das quantidades foi realizada, levando-se em consideração os seguintes parâmetros:

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

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

ÍTEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UND. DE MEDIDA	QTD.	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO (R\$)	VALOR TOTAL ESTIMADO (R\$)
01	<p>ABACATE Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	15.000	12,00	180.000,00
02	<p>ALHO BRANCO EM CABEÇA IN NATURA Aspectos desejáveis: Alho in natura, grupo branco, subgrupo nobre (de 5 a 20 bulbilhos graúdos e firmes por bulbo). Coloração uniforme e casca lisa. Isento de terra e outro material estranho, sujidades, pragas e insetos, lesões, odores estranhos ou em estado de decomposição</p>	KG	4.000	43,00	172.000,00

03	<p>BANANA PRATA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	60.000	7,00	420.000,00
04	<p>BATATA INGLESA Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	28.000	15,00	420.000,00
05	<p>BETERRABA Aspectos desejáveis: produto íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão limpas e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	8.000	15,00	120.000,00
06	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO- PÁ (PALETA) O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (– 18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg;</p>	KG	70.000	38,00	2.660.000,00

	<p>Validade: mínima de 90 dias a contar da data de entrega na unidade de educação</p> <p>Embalagem secundária: caixa de papelão, limpas, fechadas e contendo as especificações do produto.</p>				
07	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano;</p> <p>Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação;</p> <p>Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	24.000	14,00	336.000,00
08	<p>CENOURA EXTRA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho grande, íntegro, boa qualidade, sem brotos ou bolores, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano;</p> <p>Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 04 dias após a data de entrega na unidade de educação;</p> <p>Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	40.000	14,00	560.000,00
09	<p>COENTRO</p> <p>Aspectos desejáveis: folhas verdes, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano;</p> <p>Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 02 dias após a data de entrega na unidade de educação;</p> <p>Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	4.000	6,00	24.000,00

10	<p>COUVE MANTEIGA Aspectos desejáveis: folhas verdes, produto íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para consumo humano; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	2.500	4,00	10.000,00
11	<p>FÍGADO BOVINO O produto deve ser entregue limpo, congelado (-18°C); Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.</p>	KG	11.000	16,00	176.000,00
12	<p>FILÉ DE PEIXE DOURADA O produto deve ser entregue sem espinhas e sem pele e congelado a -18°C. Capacidade Primária: embalagens individuais e seladas de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação. Embalagem primária: acondicionado em embalagem plástica individual de polietileno, liso, atóxico, não violado e resistente, contendo as informações de rotulagem obrigatórias.</p>	KG	16.000	50,00	800.000,00
13	<p>FRANGO - PEITO COM OSSO O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg; Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.</p>	KG	220.000	20,00	4.400.000,00
14	<p>FRANGO - PEITO SEM OSSO O produto deve ser entregue não temperado e congelado a -18°C</p>	KG	70.000	27,00	1.890.000,00

	<p>Capacidade Primária: embalagens individuais de até 02 kg;</p> <p>Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação</p> <p>Embalagem primária: embalagens plásticas individuais em polietileno liso, atóxico, não violado, resistente e contendo as informações de rotulagem obrigatórias.</p>				
15	<p>LARANJA PÊRA</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro, boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo;</p> <p>Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 05 dias após a data de entrega na unidade de educação;</p> <p>Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	30.000	8,00	240.000,00
16	<p>LOMBO SUÍNO</p> <p>Carne suína tipo lombo, peça inteira, de primeira qualidade, embalado em saco plástico transparente, com identificação do produto e prazo de validade. O produto deve ser entregue limpo, sem osso, congelado (-18°C);</p> <p>Embalagem Primária: plástica em polietileno, transparente, atóxica, embaladas a vácuo, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo e com peso de até 05 kg;</p> <p>Validade: mínima de 180 dias a contar da data de entrega na unidade de educação.</p>	KG	12.000	40,00	480.000,00
17	<p>MAMÃO PAPAYA CATEGORIA I</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, inteiro, são, limpo, praticamente isento de matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos e danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem.</p> <p>Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação;</p> <p>Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas ou caixas de papelão, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	10.000	7,00	70.000,00

18	<p>MELANCIA Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	KG	20.000	5,00	100.000,00
	<p>MARACUJÁ Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto <i>in natura</i> acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	100	12,00	1.200,00
19	<p>MANTEIGA COM SAL Aspectos desejáveis: isenta de ranço e mofo. Embalagem plástica, atóxica, não violada, contendo dados do produto: identificação, procedência, ingredientes, informações nutricionais, lote, gramatura, datas de fabricação e vencimento. Validade: não inferior a 180 dias contados da data de entrega no depósito da FMAE; Embalagem Primária: embalagem plástica de polietileno com capacidade de 200 a 500g do produto.</p>	KG	2.000	35,00	70.000,00
20	<p>OVO DE GALINHA TAMANHO MÉDIO Aspecto desejável: o produto deve ter tamanho médio (entre 50 a 54g por unidade). Validade: mínimo 30 dias após a entrega na unidade de educação. Embalagem primária: bandeja ondulada de papelão, limpa e resistente. Embalagem secundária: caixas limpas, que não tenham sido reutilizadas.</p>	UND	1.450.000	1,00	1.450.000,00
21	<p>PÃO DE HAMBÚRGUER Aspecto desejável: 50g de peso por unidade.</p>	KG	50.000	26,00	1.300.000,00

	<p>Validade: o produto deve ser entregue na unidade de educação no máximo até 01 dia após a data de fabricação e ter validade de até 03 dias após a fabricação;</p> <p>Embalagem primária: a embalagem secundária deve ser em sacos plásticos transparentes, atóxicos, com a identificação do produto, rotulagem pertinente, data de validade, data de fabricação e informação nutricional. É permitido até 30 unidades por embalagem.</p>				
22	<p>POLPA DE FRUTA - ABACAXI</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de abacaxi, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares;</p> <p>Peso: 01 Kg por unidade;</p> <p>Validade: 12 meses a partir da data de fabricação;</p> <p>Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo;</p> <p>Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>	KG	20.000	21,00	420.000,00
23	<p>POLPA DE FRUTA - CUPUAÇU</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de cupuaçu, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares;</p> <p>Peso: 01 Kg por unidade; Validade: 12 meses a partir da data de fabricação; Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo;</p> <p>Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>	Kg	2.000	30,00	60.000,00
24	<p>POLPA DE FRUTA – GOIABA</p> <p>Deve ser 100% composto de polpa de goiaba, pasteurizado, congelado (inferior a -15°C), sem açúcar, sem aditivos alimentares;</p> <p>Peso: 01 Kg por unidade;</p> <p>Validade: 12 meses a partir da data de</p>	KG	30.000	18,00	540.000,00

	<p>fabricação;</p> <p>Embalagem primária: saco plástico individual em polietileno, atóxico, transparente, de modo a permitir a perfeita visualização do conteúdo;</p> <p>Deve conter identificação do produto, registro no órgão competente, informações nutricionais, data de fabricação e validade.</p> <p>Embalagem secundária: fardos plásticos limpos e transparentes.</p>				
25	<p>TANGERINA PONKAM</p> <p>Aspectos desejáveis: tamanho médio, íntegro de boa qualidade, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo; Grau de maturação: amadurecimento que suporte no mínimo 03 dias após a data de entrega na unidade de educação; Embalagem: produto in natura acondicionado em basquetas plásticas, limpas, e que não tenham sido utilizadas no acondicionamento de adubos e produtos tóxicos.</p>	Kg	20.000	15,00	300.000,00
TOTAL					17.199.200,00

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

Estima-se para a contratação almejada o valor total de **R\$ 17.199.200,00 (Dezessete milhões, cento e noventa e nove mil e duzentos reais).**

A estimativa de valor foi realizada mediante cotação dos itens, levando em consideração, ainda, os gastos nos anos corrente, com os acréscimos decorrentes do aumento de matrículas de novos alunos para o ano letivo de 2025.

*7 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO

A teor do art. 40, V da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento da contratação justifica-se 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.

No presente caso, a demanda será parcelada, considerando as especificidades do presente objeto, o qual trata-se da aquisição de gêneros alimentícios perecíveis, portanto, de itens divisíveis.

O parcelamento da solução não implica em prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, pelo contrário, visa propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação aos itens.

Ademais, é recomendável o parcelamento do objeto em itens nas licitações para registro de preços – solução proposta por esta equipe de planejamento – considerando que a Administração Pública, apesar de presumir a utilização do bem, não define, em um primeiro momento, quando e quantas unidades dele serão adquiridas.

Daí exsurge a necessidade de parcelamento do objeto em itens, de forma a viabilizar, durante o período de vigência da ata de registro de preços, aquisições isoladas dos objetos ali registrados, conforme a real necessidade desta Fundação, sem ser obrigatória a contratação do lote em sua totalidade.

Deste modo, considerando a natureza dos itens que ora se pretende adquirir, cuja contratação demonstra-se técnica e economicamente viável, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

8 - PLANEJAMENTO

A contratação em questão estão prevista no Plano Anual de Contratação de 2025 desta Fundação Municipal de Assistência ao Estudante.

9 - RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a FMAE 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, respeitando os aspectos culturais, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis intrínsecos a esse processo, 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 (restrições alimentares);
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 FMAE poderá cumprir seu dever institucional, com eficiência e eficácia, oferecendo aos alunos da rede municipal de ensino de Belém um serviço de qualidade reconhecida, com o melhor aproveitamento possível dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

10 - PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Elaborar cardápio para que sejam confeccionadas as refeições de acordo com as indicações nutricionais repassadas pela Nutricionista RT do município, assim como os Nutricionistas que compõem o quadro técnico local.

Considerar a necessidade de capacitação de servidores/manipuladores de alimentos 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 nº216/2004, possibilitando desta forma, o uso adequado dos alimentos no preparo da alimentação escolar.

11 - IMPACTOS AMBIENTAIS

Um possível impacto ambiental relacionado à contratação em questão 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 da 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. Ademais, o dispositivo 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, de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

12-VIABILIDADE E RAZOABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em atenção ao disposto no art. 18, §1º, XIII e §2º da Lei Federal nº 14.133/2021 c/c art. 7º, XIII e §1º do Decreto Municipal nº 107.811/2023 – PMB, esta equipe posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização da contratação, na forma detalhada neste

estudo, considerando a essencialidade da demanda, cuja solução apontada encontra-se calcada nos normativos que regem a matéria, resguardando assim a imprescindível legalidade e o interesse público.

***13 - ANEXOS**

Nº	NOME DO ARQUIVO	SIGILO	
		SIM	NÃO
01	Planejamento de Cardápio de 2025		X
02	Pesquisa de preços		X
03	Censo FNDE 2024		X

DATA: 25/09/2024.

NEUSA SAMPAIO LOBATO
Responsável Técnica

CARMEN ROSANA CARDOSO COSTACURTA
Diretora do Departamento de Assistência
(Requisitante)