***“O planejamento é uma vantagem que a sabedoria proporciona, ele otimiza os riscos, reduz os esforços e assegura o sucesso”.***

# ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES (ETP)

(Instrução Normativa UCI nº 001/2022)



|  |
| --- |
| **Órgão Requisitante** |
| **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO** |

O **problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público** trazido no Documento de Formalização de Demanda (DFD) é o fornecimento de gêneros alimentícios aos alunos da rede municipal de ensino de Manga - MG.



Com base em cardápio planejado pela nutricionista do Município de Manga, a presente demanda visa o fornecimento de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos da rede municipal de ensino que tem por finalidade contribuir para o crescimento e desenvolvimento da aprendizagem, com o rendimento escolar e a formação de hábitos saudável dos estudantes, através de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Assim, a Secretaria Municipal de Educação alinhada aos parâmetros educacionais e ao Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE entende que a alimentação escolar é um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, devendo assim ser promovida e incentivada para atender as diretrizes estabelecidas nacionalmente.

Desta forma, essa aquisição de gêneros alimentícios é de extrema necessidade, posto que a merenda escolar seja disponibilizada, de forma exclusiva para todas as unidades escolares públicas municipais, garantindo um ensino de qualidade e equidade, oferecendo condições adequadas com alimentação de qualidade para todos os alunos, a fim de cumprir o que determina a resolução vigente do FNDE/PNAE e tendo em vista que, a merenda escolar muitas vezes é a única refeição para algumas crianças e por outro

lado o aluno bem alimentado desenvolve melhor os seus resultados nesse processo de aprendizagem, como também preceitua o seguinte artigo da Lei nº 11.947 DE 16 DE JUNHO DE 2009: Vejamos:

Art. 4° O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentar 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.

Conclui-se que a aquisição de gêneros alimentícios para a rede pública de ensino é imprescindível para solucionar a insuficiência identificada e assegurar que os objetivos institucionais sejam alcançados, atendendo aos parâmetros de eficiência e interesse público, conforme disposto nos arts. 5º, 6º e 18, § 2º da Lei nº 14.133/2021.



Este Processo de Contratação está em pleno alinhamento com as Estratégias Federal de Desenvolvimento (EFD), em conexão com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Organização das Nações Unidades, alinhado às diretrizes do Plano Plurianual (PPA) e com a Lei Orçamentária Anual (LOA) em harmonia com o Plano Estratégico das Contratações (PEC), devidamente alinhado ao Plano de Logística Sustentável (PLS) e ao Plano de Contratações Anual **– PCA**.

Conforme encadeamento acima demonstrado, a presente contratação foi cuidadosamente planejada e integra de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração.

# Cadeira relacional dos instrumentos de planejamento

****

O Planejamento das Contratações Anual, aprovado pela autoridade máxima, prioriza, entre suas ações, a modernização e a eficiência operacional dos seus órgãos, visando não somente atender as necessidades correntes, mas também preparar a estrutura municipal para os desafios futuros. Assim, o processo em apreço se enquadra nas

diretrizes de planejamento e gestão, e cumpre integralmente os requisitos previstos para a otimização dos recursos e a entrega de serviços públicos de qualidade à população.

Nessa esteira, o Plano de Contratações Anual (PCA), elaborado nos termos do art. 12, VII, da Lei n.º 14.133/2021, privilegia a eficiência, a economicidade e a racionalização administrativa, ao compatibilizar cada pretensão de contratação ao Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), ao Plano de Logística Sustentável (PLS) e as respectivas leis orçamentárias (PPA, LDO e LOA).

Este processo de contratação foi cuidadosamente planejado, possui as **treze ações do ETP** (art. 18, § 1º, da NLLC) associadas ao *Modelo das Cinco Dimensões – M5D* (estratégica, econômica, financeira, comercial e gerencial), possui alinhamento estratégico, orçamentário, transorganizacional e com as melhores praticas nacionais e internacionais, além de integrar de forma substantiva os objetivos de médio e longo prazo estabelecidos pela Administração Pública Municipal.

Destaca-se que essa contratação foi definida como prioritária dentro do Planejamento Anual, evidenciando sua importância estratégica. A análise de viabilidade, assim como as estimativas de custo associadas a esta contratação, foi efetuada em consonância com os critérios de economicidade, eficiência e atendimento à demanda publicamente reconhecida, atendendo de maneira cabal às finalidades de desenvolvimento sustentável previstas na Lei nº 14.133/2021 e demais princípios que norteiam a administração pública.



* 1. Os requisitos da contratação dão base aos atendimentos das demandas escolares no que tange a merenda escolar. Esta que chega a todas as unidades escolares públicas municipais, desde a educação infantil perpassando pelo ensino fundamental, anos inicial e final, seguindo todas as orientações realizadas pelo setor da merenda escolar e nutricionista responsável pelo desenvolvimento nutricional e acompanhamento do mesmo nas unidades escolares.

# Requisitos Gerais

* Os gêneros alimentícios deverão necessariamente obedecer ao cardápio planejado pela nutricionista e ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária — ANVISA, Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro nos órgãos fiscalizadores quando couber (SIM, SIE, SIF).
* Que a Contratada observe os requisitos ambientais para a obtenção de certificado do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial —

INMETRO, como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.

* Os prazos de validade na data da entrega não poderão ser inferiores a 80% (oitenta por cento) da validade total, recomendada pelo fabricante, a partir da sua data de fabricação;
* As embalagens deverão obedecer à legislação vigente e as características próprias de cada produto, vindo com etiqueta de validade e de peso, bem como apresentar-se em boas condições de conservação e higiene, com os produtos adequadamente acondicionados em caixa de papelão, embalagens plásticas, sacos de nylon e outros tipos de acondicionamento que garantam a integridade do produto. Durante o transporte essas embalagens devem permanecer em caixas plásticas devidamente higienizadas.
* Efetuar a entrega dos gêneros alimentícios em perfeitas condições, conforme especificações, prazos e local constantes no edital e seus anexos e ainda contendo a data de fabricação e a data de validade dos produtos, fabricante, peso, procedência e prazo de garantia, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, quantidade, valor unitário e valor total de cada produto.
	+ 1. Atendimento às especificações técnicas e padrões de qualidade, garantindo a usabilidade dos gêneros alimentícios em diferentes condições de uso.
		2. Os produtos de panificações (pães), não devem apresentar características de queimados, mal cozidos, com a superfície rugosa, com sujidades, massa seca, bolores e excesso de gordura. Não será permitida a adição de farelos e de corantes de qualquer natureza em sua formulação. Além disso, não serão aceitos pães que forem armazenados quentes em sacos plásticos, pois acarreta no amassamento do mesmo.
		3. Os produtos perecíveis (carnes e derivados de produtos congelados) deverão ser entregues sob refrigeração ou em caixas térmicas específicas e exclusivas para este fim, evitando desta forma o descongelamento e permitindo que estas cheguem ao local de entrega em temperatura adequada.

3.24. Os alimentos farináceos (macarrão e outros) não devem apresentar carunchos ou larvas nas entregas.

* + 1. Todos os gêneros alimentícios devem ser entregues com suas características organolépticas intactas, em caso de descumprimento destas, a CONTRATADA deverá realizar a troca no prazo máximo de 03 (três) dias conforme solicitado pelo profissional responsável pela nutrição educacional.
		2. A empresa deverá arcar com todas as despesas decorrentes da locomoção para troca do(s) item (ns).
		3. A CONTRATADA deve se comprometer a fornecer os gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação do Município de Manga, conforme cronograma de entrega definido pelo Setor de Merenda Escolar.
		4. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em dias úteis, nos horários normais de funcionamento da Secretaria Municipal de Educação, entre os horários: de

07.00h às 11:00h e das 13:00h às 17:00h, localizado na Rua Miguel Couto, nº 1.223, Bairro JK – Manga/MG — CEP: 39460-000.

# Natureza

Considerando o descrito supra, verifica-se que se tratam de alimentos comuns, nos termos do parágrafo único, do inciso XIIl da Lei nº 14.133/2021, uma vez que as especificações adotadas são reconhecidas e usuais no mercado e indicam objetivamente os padrões de desempenho e qualidade dos gêneros alimentícios que a Secretaria de Educação de Manga pretende adquirir.

* 1. Vistoria obrigatória, realizada por pessoas especializadas e fiscais de contrato.
	2. Necessidade de garantia de execução: não haverá exigência de garantia da contratação prevista nos artigos 96 e seguintes da Lei n° 14.133/21, pelas razões constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

# Regime de Execução

Compra com aquisição remunerada de produtos para fornecimento parcelado e continuo de acordo com a necessidade do Setor da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação.

# Execução

Os prazos para recebimento, bem como critérios de pagamento serão detalhados no Termo de Referência.

* 1. A autorização de fornecimento dos géneros alimentícios contendo a nota de empenho será enviada por e-mail.
	2. O pagamento à CONTRATADA será efetuado após o recebimento definitivo do objeto, mediante transferência bancaria.
	3. Procedimentos e rotinas de execução serão detalhados no Termo de Referência.

# Requisitos de Sustentabilidade

* A empresa devera 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.
* Preferência por produtos que tenham menor geração de resíduos.
* Observância de praticas que minimizem o impacto ambiental tanto no que se refere à produção quanto à logística de entrega dos alimentos.



As especificações e quantitativos indicados basearam-se em dados de consultas realizadas junto ao setor competente responsável por identificar as necessidades inerentes ao objeto da pretensa contratação, dessa forma entende-se necessária a contratação dos seguintes itens e quantitativos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **UND** | **Qtde** |
| 1 | Abacaxi de Primeira;firme e intacta,sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras cortes),tamanho e conformação uniformes,devendo ser graúda.: deprimeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras cortes), tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. | unidade | 500 |
| 2 | ABÓBORA JAPONESA, DE PRIMEIRA: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânicaque afete sua aparência; não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas. | quilograma | 1.310 |
| 3 | Adoçante em pó para a cocção (FORNO E FOGÂO), para adicionar a alimentos que serão submetidos à cocção sem alteração do sabor.70Gramas: As características organolépticas, físico- químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) mesesa partir da data de entrega. | pote | 35 |
| 4 | Adoçante líquido, o produto é líquido, natural, não calórico, feito com a planta Stevia rebaudiana bertoni.: Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. Acondicionado em frascos de 100 mL. Prazo de validade: mínimo24 meses contados a partir da data de entrega. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | frasco | 45 |
| 5 | Alface de primeira,sem lesões de origem física ou mecânica, ser frescas,estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente;ausência de sujidades, parasitos e larvas | unidade | 1.500 |
| 6 | Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Preparado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.: Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade epeso líquido, n° de registro no órgão competente. Pacote com 500g. | pacote | 100 |
| 7 | Biscoito de doce, tipo MARIA. Com 1,500 kg cada caixa;: Biscoito de doce, tipo MARIA. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas dematéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão,contendo informações nutricionais, dados de identificação do produto, data defabricação e de validade e número do lote. Com 1,500 kg cada caixa. | caixa | 1.900 |
| 8 | Brócolis de boa qualidade - de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem físicaou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 200 |
| 9 | Cheiro verde de boa qualidade. | molho | 500 |
| 10 | Corante Alimentício; Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum: . O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade epeso líquido. Pacote com 500g. | quilograma | 330 |
| 11 | Coxa e sobre-coxa de Frango, cortes congelados, embalados em pacoteleitoso especifico com identificação da validade recomendada para consumo e devidamente homologada pelo SIF | quilograma | 4.000 |
| 12 | Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.: Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados deidentificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg... | pacote | 1.800 |
| 13 | Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.: | quilograma | 1.500 |
| 14 | Macarrão parafuso, massa alimentícia; cor amarela; fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, devalidade e número do lote. Embalagem com 01 kg.: | quilograma | 2.500 |
| 15 | Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 1.100 |
| 16 | MARACUJÁ | quilograma | 533 |
| 17 | Pão de Sal, tipo francês com peso aproximado de 50 gramas a unidade.: | quilograma | 4.000 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 18 | Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda. | quilograma | 1.020 |
| 19 | Quiabo, de primeira: firme, intacta; sem lesões de origem fisica ou mecânica, (rachadura, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser grauda. | quilograma | 100 |
| 20 | Uva de 1ª qualidade,casca, sem rupturas, caracteristicas de cultivo bem definidas, livres | quilograma | 250 |
| 21 | Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 350 |



* 1. Foram realizados levantamentos de mercado, objetivando a aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga/MG, a fim de garantir uma alimentação de qualidade, atingindo todas as normas para execução do PNAE, a segurança alimentar e nutricional dos estudantes com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos mesmos que necessitam de atenção específica e aqueles que se encontra em vulnerabilidade social. Este levantamento visa garantir a escolha da solução mais vantajosa e eficiente, conforme dispõe o art. 18, $ 1º inc. V da Lei nº 14.133/21. As principais soluções identificadas são:

# Solução 1

**Contratação direta com o fornecedor:** A aquisição diretamente com o fornecedor ou de distribuidores de gêneros alimentícios autorizados, mediante processos licitatórios para este fim, garantindo produtos de qualidade, com o suporte e garantia do fabricante.

# Solução 2

**Contratação através de terceirização:** Utilização de uma empresa intermediaria de para gerir logística de fornecimento dos géneros alimentícios, o que pode incluir aspectos como armazenamento, distribuição e reposição dos produtos.

# Solução 3

**Formas alternativas de contratação:** Opções como compras coletivas com outros municípios ou entidades públicas podem trazer vantagens em economia de escala e custos reduzidos.

# Solução 4

**Contratação por meio da modalidade Pregão Eletrônica:** Esta modalidade é alinhada ao princípio da eficiência e ao interesse público conforme estabelecido pelo Art. 5º da Lei 14.133/2021, oportunizando a participação de um número maior de fornecedores, garantindo a seleção da proposta mais vantajosa e assegurando a transparência do processo de contratação.

# Solução 5

**Sistema de registro de preços:** A adesão a atas de registro de preços já existentes ou criação de nova ata, para exibilizar a aquisição conforme a demanda e potencialmente obter melhores preços.

# Solução:

Após cuidadosa análise das opções disponíveis e considerando aspectos como a necessidade de diversificação dos insumos, quantidade demandada e a busca por eficiência no uso dos recursos públicos, avalia-se que a solução mais adequada é a aquisição com empresa especializada cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido, por meio de processo licitatório na modalidade Pregão Eletrônico.



As memórias de cálculo e os documentos que deram suporte ao valor estimado da contratação, consta do Artefato de Planejamento denominado Refinamento Metodológico de Preços (documento em anexo).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **UND** | **Qtde** | **Valor****Estimado** | **Subtotal****Estimado** |
| 1 | Abacaxi de Primeira;firme e intacta,sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras cortes),tamanho e conformação uniformes,devendo ser graúda.: de primeira; firme e intacta, sem lesões de origem física ou mecânica (rachaduras cortes),tamanho e conformação uniformes, devendo ser graúda. | unidade | 500 | 10,09 | 5.045,00 |
| 2 | ABÓBORA JAPONESA, DE PRIMEIRA: deverão apresentar coloração e tamanho uniforme; não estar danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete sua aparência; nãoconter corpos estranhos aderentes à superfície externa; ausência de sujidades, parasitos e larvas. | quilograma | 1.310 | 4,75 | 6.222,50 |
| 3 | Adoçante em pó para a cocção (FORNO E FOGÂO), para adicionar a alimentos que serão submetidos à cocção sem alteração do sabor.70Gramas: As características organolépticas, físico- químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente. O produto deverá apresentarvalidade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | pote | 35 | 15,25 | 533,75 |
| 4 | Adoçante líquido, o produto é líquido, natural, não calórico, feito com a planta Stevia rebaudiana bertoni.: Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e número do lote. Acondicionado em frascos de 100 mL. Prazo de validade: mínimo 24 meses contados a partir da data de entrega. O produto deveráapresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. | frasco | 45 | 6,72 | 302,40 |
| 5 | Alface de primeira,sem lesões de origem física ou mecânica, ser frescas,estar livre das folhas externas sujas de terra e da maiorparte possível da terra aderente; ausência de sujidades, parasitos e larvas | unidade | 1.500 | 5,05 | 7.575,00 |
| 6 | Amido de milho, produto amiláceo extraído de milho. Preparado a partir de matéria prima sã, limpa e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.: Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade epeso líquido, n° de registro no órgão competente. Pacote com 500g. | pacote | 100 | 4,00 | 400,00 |
| 7 | Biscoito de doce, tipo MARIA. Com 1,500 kg cada caixa;: Biscoito de doce, tipo MARIA. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas dematéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. Enriquecido com ferro e ácido fólico, sem gordura trans. Produto de acordo com NTA 48. Embalagem primária plástica, atóxica, transparente, embalagem secundária sendo caixa de papelão,contendo informaçõesnutricionais, dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Com 1,500 kg cada caixa. | caixa | 1.900 | 19,27 | 36.613,00 |
| 8 | Brócolis de boa qualidade - de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes);tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 200 | 10,22 | 2.044,00 |
| 9 | Cheiro verde de boa qualidade. | molho | 500 | 5,18 | 2.590,00 |
| 10 | Corante Alimentício; Corante alimentício, em pó fino, na cor alaranjada, cheiro e sabor próprios, constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucum: . O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Produto de acordo com NTA 85. Embalagem plástica, atóxica, contendo rotulagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Livre de fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. As características organolépticas, físico-químicas, microbiológicas e microscópicas deverão obedecer ao Código Sanitário e determinações do Ministério da Saúde. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido. Pacote com 500g. | quilograma | 330 | 9,49 | 3.131,70 |
| 11 | Coxa e sobre-coxa de Frango, cortes congelados, embalados em pacote leitoso especifico com identificação da validade recomendada para consumo e devidamente homologada pelo SIF | quilograma | 4.000 | 14,25 | 57.000,00 |
| 12 | Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg.: Farinha de Trigo especial com fermento, enriquecida com ferro, fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Produto de acordo com NTA 35. Embalagem plástica, atóxica, transparente, contendo informações nutricionais e dados de identificação do produto, data defabricação e de validade e número do lote. Embalagem de 01 kg... | pacote | 1.800 | 5,57 | 10.026,00 |
| 13 | Maçã de primeira; sem lesões de origem física ou mecânica, com polpa firme e intacta.: | quilograma | 1.500 | 10,05 | 15.075,00 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 14 | Macarrão parafuso, massa alimentícia; cor amarela; fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar fermentado ou rançoso. Produto de acordo com NTA 49. Embalagem com informações nutricionais e dados de identificação do produto, data de fabricação, devalidade e número do lote. Embalagem com 01 kg.: | quilograma | 2.500 | 6,04 | 15.100,00 |
| 15 | Mandioca, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origemfísica ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 1.100 | 3,58 | 3.938,00 |
| 16 | MARACUJÁ | quilograma | 533 | 11,41 | 6.081,53 |
| 17 | Pão de Sal, tipo francês com peso aproximado de 50 gramas a unidade.: | quilograma | 4.000 | 17,88 | 71.520,00 |
| 18 | Pimentão de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformaçãouniformes; devendo ser graúda. | quilograma | 1.020 | 6,75 | 6.885,00 |
| 19 | Quiabo, de primeira: firme, intacta; sem lesões de origem fisica ou mecânica, (rachadura, cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser grauda. | quilograma | 100 | 10,76 | 1.076,00 |
| 20 | Uva de 1ª qualidade,casca, sem rupturas, caracteristicas de cultivo bem definidas, livres | quilograma | 250 | 12,90 | 3.225,00 |
| 21 | Vagem, de primeira; firme e intacta; sem lesões de origem física ou mecânica, (rachaduras cortes); tamanho e conformação uniformes; devendo ser graúda.: | quilograma | 350 | 13,46 | 4.711,00 |
|  **VALOR TOTAL ESTIMADO R$ 259.094,88** |

Deste modo, como tendo como parâmetro as pesquisas de preços realizadas, tem-se que o valor médio estimado, conforme dados demonstrados acima, totalizam a monta de **R$ 259.094,88 (duzentos e cinquenta e nove mil noventa e quatro reais e oitenta e oito centavos)**.



# Solução:

O princípio da motivação dos atos administrativos facilita o controle do poder discricionário do gestor, pois, sem motivação, não há transparência, e sem transparência, não há controle.

* 1. A solução para a aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino do Município de Manga - MG para o ano letivo de 2025 por meio da Secretaria Municipal de Educação é o Pregão Eletrônico, e consiste em realizar um processo transparente e competitivo, de acordo com a Lei 14.133 de licitações públicas do Brasil. Serão estabelecidos critérios claros para a seleção dos fornecedores, garantindo a qualidade dos produtos e a valorização dos fornecedores locais. Além disso, será feito um acompanhamento rigoroso para assegurar o cumprimento dos contratos e a satisfação dos beneficiários finais, como os alunos das escolas municipais. Dessa forma, promoveremos o desenvolvimento econômico da região, a segurança alimentar e a educação nutricional dos estudantes.
	2. Em suma, a escolha pela aquisição destes gêneros alimentícios é uma solução adequada e benéfica para as unidades escolares, a qual contribuirá para uma alimentação saudável e de qualidade, proporcionando o bem estar dos alunos e incentivando os mesmos a frequentar as escolas. É fundamental ressaltar que a solução escolhida é o resultado de uma análise das opções disponíveis no mercado, levando em consideração critérios de adequação à demanda local, qualidade e custo-benefício, o que justifica a sua seleção como a mais apropriada para atender às necessidades da Secretaria.

# Vantagens:

* + 1. Armazenamento adequado: Garantir a segurança alimentar, permitindo o armazenamento adequado de alimentos perecíveis para refeições saudáveis.
		2. Alimentação Balanceada: A merenda escolar, quando planejada e monitorada por profissionais de nutrição, garante que as refeições sejam balanceadas e adequadas às necessidades.
		3. Redução na Evasão Escolar: A merenda é, muitas vezes, um incentivo para que alunos, especialmente os de famílias em situação de vulnerabilidade, permaneçam na escola, reduzindo o índice de abandono escolar.
		4. Promoção de Hábitos Saudáveis: A merenda escolar é uma oportunidade para educar as crianças sobre a importância da alimentação saudável e o impacto que ela tem na saúde.
		5. Promoção da saúde: A oferta de refeições nutritivas armazenadas corretamente apoia o desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, contribuindo para seu bem- estar geral.
		6. Diversidade Alimentar: A inclusão de alimentos variados na merenda pode incentivar as crianças a experimentar novos sabores e melhorar seus hábitos alimentares.
		7. Prevenção de Doenças: Uma alimentação saudável contribui para a prevenção de doenças, como obesidade, diabetes, além de melhorar a saúde geral dos estudantes.

Portanto, a escolha pela aquisição de gêneros alimentícios para atender alimentação escolar da dos alunos da rede municipal de ensino foi baseada nos benefícios relacionados à qualidade, personalização, suporte técnico e atualizações contínuas, sendo esta, entre as disponíveis, a que melhor atende ao interesse público, alinhada ao Modelo de Cinco Dimensões (Estratégica, Econômica, Comercial, Financeira e Gerencial), com capacidade para alcançar o Objetivo Estratégico OE 01 do Planejamento Estratégico das Contratações (PEC), qual seja: ***“Assegurar o resultado de contratação mais vantajoso e adequado ao interesse público”***.



A aquisição de Gêneros Alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino para o ano letivo de 2025 verifica-se a necessidade de parcelamento da solução em razão do objeto se caracterizar como itens comuns para fornecimento de forma parcelada e contínua, permite que o objeto da contratação seja entregue fracionado em Itens. Isso possibilita uma maior diversidade de produtos frescos e de qualidade, contribuindo para uma alimentação saudável e balanceada para os alunos da rede municipal de ensino. Além disso, a divisão em itens facilita a logística de entrega e garante a participação de um maior número de fornecedores locais, fortalecendo a economia da região.

**Da possibilidade de adesão à ata de registro de preços por órgãos ou entidades não participantes**

Considerando os elementos quantitativos, que a demanda foi baseada em um diagnóstico prévio e real das necessidades analisadas de cada órgão participante, os contornos do objeto pretendido, a dificuldade da atividade de gerenciamento das atas, a cabo do órgão gerenciador, o problema a ser resolvido, a melhor solução, bem como os requisitos da contratação, a adesão de órgãos ou entidades não participantes da Ata de Registro de Preços não é a melhor alternativa para o caso concreto, portanto, não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação, sendo o registro de preços aplicado limitada e exclusivamente no âmbito do Órgão Gerenciador e Órgãos Participantes do Município de Manga/MG.

Situado no extremo Norte de Minas Gerais, caso um outro órgão tentasse realizar uma adesão, há uma série de fatores que, quando da realização da pesquisa de preço foram considerados específicos do município de Manga, tais como quantidades de órgãos demandantes, condições das rodovias de acesso ao Município, relevo do trajeto, riscos, morosidades, burocracias e despesas com travessia de balsas, distâncias a serem percorridas, localização dos pontos de entregas e até a topografia, o que impede que outro ente aplique o mesmo valor, tornando a vantajosidade econômica da adesão à ata de registro de preços de difícil viabilidade prática. Motivos porque a contratação por adesão a ata de registro de preço por órgãos não participantes não se mostra adequada na presente contratação.

Possibilitar adesão a ARP para situações específicas, como no caso em tela, é potencializar o risco de admitir contratação por valores registrados cujos custos sejam totalmente dispares.

A jurisprudência do TCU destaca que, a possibilidade de adesão para órgão não participante não é uma obrigatoriedade que deva constar impensadamente em todos os editais de pregões para registro de preços, devendo essa possibilidade tratar-se de uma medida anômala e excepcional, uma faculdade a ser exercida de forma devidamente motivada

Dessa forma, ante os elementos constantes neste ETP, nas considerações acima delineadas, bem como no posicionamento acima defendido, não havendo qualquer razão de ordem jurídica a macular o procedimento licitatório, especialmente, seu edital, entendemos por adotar como razões de decidir o entendimento acima explanado, de forma a recomendar ao Município de Manga que não permita adesões, por parte de outros órgãos ou entidades, à Ata de Registro de Preços discutida no presente ETP, conforme fundamentação acima.



* 1. A aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino alinhada aos parâmetros educacionais busca garantir a qualidade para todos os alunos da rede pública municipal, proporcionando alimentação saudável e segura.

# Pretende-se com a Contratação

* + 1. Aquisição destes gêneros alimentícios são essenciais para o desenvolvimento estudantil, bem como atender a Resolução de nº 6, de 08 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, compreendendo que a alimentação escolar deve ser oferecida no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

9.2.2. Assim, essa contratação visa promover a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) que tem por desígnio garantir todas as condições de acesso a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, de modo permanente e sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis.

Por fim, a contratação pública de gêneros alimentícios para alimentação dos alunos da rede municipal de ensino está alinhada com as diretrizes da Lei 14.133 de licitações, que prevê a promoção do desenvolvimento sustentável, a valorização da produção local e a garantia da transparência e eficiência nos processos de contratação. Dessa forma, a modalidade de pregão na sua forma eletrônica se mostra como uma alternativa viável e eficaz para atender às demandas de alimentação escolar de forma mais justa e equitativa.



10.1. Verifica-se a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, no tocante a elaboração do edital que deve prever mecanismo de obtenção de qualidade e estabelecer as exigências de qualificação técnica e econômico-financeira que sejam pertinentes e correlatas ao cumprimento das obrigações assumidas, conforme dispõe a Lei nº 14,133/21, sendo:

1. Realizar um levantamento das necessidades de gêneros alimentícios para atender às demandas da Secretaria Municipal de Educação.

1. Realizar a análise das propostas recebidas, verificando a conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.
2. Realizar a capacitação dos servidores responsáveis pela fiscalização e gestão contratual, visando garantir cumprimento dos termos do contrato e a qualidade dos alimentos fornecidos.
3. Realizar a assinatura do contrato com os fornecedores selecionados, estabelecendo as obrigações de ambas as partes e os prazos de fornecimento.
4. Realizar o acompanhamento da execução do contrato verificando a qualidade dos alimentos fornecidos e regularidade das entregas.
5. Realizar a avaliação do contrato, verificando a satisfação dos usuários finais e identificando possíveis melhorias para futuras contratações.

É igualmente importante considerar a capacitação de servidores para o acompanhamento, fiscalização e gestão contratual, nos termos do Formulário de Acompanhamento da Execução de Contrato disposto na Instrução Normativa nº 001/2021, da Unidade de Controle Interno (UCI) do Município de Manga. Embora contratações comuns não exijam tal ação.

Por fim, promover a transparência durante todo o processo de contratação é imprescindível. A disponibilização de informações sobre a seleção do contratado, os valores envolvidos e os resultados alcançados nas atividades deve ser feita de forma acessível à população, fortalecendo o controle social e a confiança na administração pública. Essas medidas almejam garantir uma contratação eficiente, alinhada aos princípios de economicidade, eficiência e eficácia, assegurando o melhor aproveitamento dos recursos públicos disponíveis.



Não se vislumbram contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.



* 1. Os principais impactos ambientais dos gêneros adquiridos podem estar associados tanto ao processo produtivo, como à geração de efluentes, ao próprio uso dos produtos ou mesmo à geração de resíduos de embalagem pós-uso.
	2. Os riscos de impactos ocasionados devido à produção nas indústrias, as empresas deverão atentar para as práticas de mitigação dos impactos na produção, bem como as Leis e Resoluções que orientam a produção sustentável dessas atividades,
	3. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial — INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares.
	4. Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
	5. Cumprir as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
	6. Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010.



Após uma análise criteriosa de todos os aspectos envolvidos no Estudo Técnico Preliminar (ETP) e fundamentando-se estritamente nas jurisprudências da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, chegamos a um posicionamento conclusivo acerca da viabilidade e razoabilidade da contratação para **aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino através da Secretaria de Educação do Município de Manga**.

De acordo com o artigo 18, §1º, XIII, da Lei 14.133/2021, o estudo técnico preliminar deve culminar num posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina. A proposta de aquisição dos bens especificados, como delineado nos elementos anteriores deste estudo técnico preliminar, alinha-se de maneira assertiva com esta finalidade. Identificamos que, não apenas existe a viabilidade técnica e econômica da contratação, mas também é notória sua contribuição para a melhoria da eficiência e eficácia dos serviços prestados pela Unidade Demandante, evidenciando o atendimento ao princípio da eficiência previsto no artigo 5º da supracitada lei.

A contratação pública para a aquisição de alimentos para atender a alimentação escolar por meio da Secretaria Municipal de Educação se mostra adequada para atender a necessidade a que se destina. Essa modalidade de contratação possibilita a valorização dos pequenos produtores rurais, fomentando a economia local e promovendo a segurança alimentar dos alunos das escolas municipais. Além disso, a aquisição de alimentos da agricultura familiar contribui para a promoção da alimentação saudável e sustentável, incentivando o consumo de produtos frescos e de qualidade.

Ao priorizar a compra de alimentos para merenda escolar, a Secretaria Municipal de Educação, demonstra seu compromisso com a educação alimentar, nutricional e com a garantia de uma alimentação adequada e saudável para os estudantes. Além disso, essa prática contribui para a redução da evasão escolar, fortalecendo e estimulando a produção de alimentos de forma sustentável. Dessa forma, a contratação pública por meio do pregão eletrônico se mostra como uma escolha acertada para atender a demanda da Secretaria e promover o desenvolvimento local.

Como medida de prudência e alinhamento com o planejamento estratégico e orçamentário, o parcelamento da solução proposto neste Estudo Técnico Preliminar atende ao disposto no §3º do artigo 40, reforçando a viabilidade de gestão dos contratos e a eficiência no uso dos recursos públicos. Este planejamento assegura, ainda, a observância dos princípios da economicidade e da eficácia.

Importante destacar que, ao promover a aquisição de gêneros alimentícios para atender a alimentação dos alunos da rede municipal de ensino da Secretaria Municipal *de* Educação estaremos diretamente contribuindo para o desenvolvimento nacional sustentável, um dos fundamentos elencados no artigo 5º e um dos objetos no artigo 11, IV, da Lei nº 14.133/2021, ao considerar bens que atendem a critérios de eficiência energética, sustentabilidade e adequação às normas técnicas brasileiras.

Assim, fundamentado nos aspectos técnicos, legais, estratégicos, econômicos, comerciais, financeiros e gerenciais apresentados e em conformidade com as disposições da Lei nº 14.133/2021, **concluímos favoravelmente pela viabilidade e razoabilidade da contratação proposta**. Tal ação, acreditamos, garantirá um salto qualitativo nos serviços prestados à população, alinhando o uso de recursos públicos à consecução de resultados eficientes e ao atendimento eficaz das necessidades atuais e futuras da administração municipal.

Manga-MG, 30 de abril de 2025.

Equipe de Planejamento da Contratação: (CIAPp1.1; CIAPp1.2; CIAPp1.3):

Integrante Requisitante Integrante Administrativo

Integrante Técnico/Nutricionista