



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I. **INTRODUÇÃO**

O presente estudo técnico preliminar (ETP) é um levantamento feito pela Equipe Técnica de Nutricionistas da Secretaria de Educação com o objetivo de obter dados da realidade das unidades escolares, no que tange à alimentação escolar, aprofundando a análise das necessidades e as justificativas.

Esse estudo foi elaborado respeitando as normas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), leis, decretos, resoluções, normativas, entre outros documentos oficiais vindos do FNDE e outros órgãos fiscalizadores, seja de esfera federal, estadual e/ou municipal, considerando também os estudos científicos relacionados à alimentação escolar e os princípios que regem a Administração Pública, assegurando a transparência, a eficiência e a adequação na aplicação dos recursos públicos.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é considerado como um dos programas mais abrangentes e eficientes na promoção de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e do Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequadas (DHANA) do mundo, por meio da oferta de refeições saudáveis e equilibradas nas escolas públicas brasileiras de Educação Básica (BRASIL, 2015).

Tal programa tem como objetivo favorecer o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, bem como a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis entre os estudantes. Sendo assim, esses objetivos são concretizados a partir de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e da oferta de refeições equilibradas que são capazes de atender as necessidades nutricionais dos alunos durante o seu período letivo (BRASIL, 2009, 2020).

Público alvo: alunos da rede municipal de ensino de Valença/RJ.

II. **DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO** (Art.18, §1º, inciso I, da Lei 14.133/2021)

A aquisição de pães para as escolas do município é uma necessidade fundamental que visa garantir o fornecimento regular de alimentos adequados e nutritivos para os

alunos durante todo o ano letivo. Esta necessidade é motivada por vários fatores críticos que impactam diretamente a saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes, com **entregas parceladas** em virtude de o ano letivo perdurar por no mínimo 200 dias letivos, (inciso I, art. 24 e inciso II, art. 31 da Lei nº 9.396/1996) do ano fiscal, **com atendimento continuado e obrigatório ao longo desse período**, nos termos do art. 1º da Lei nº 11.947/2009.

Abaixo, detalhamos os principais motivos que justificam essa aquisição:

1. Garantia de uma Alimentação Balanceada

O pão é um componente essencial da merenda escolar, fornecendo carboidratos que são uma importante fonte de energia para os alunos. A inclusão do pão no cardápio diário ajuda a garantir que os estudantes recebam uma alimentação balanceada, rica em nutrientes necessários para o desenvolvimento físico e cognitivo. Sem a aquisição regular de pães, o equilíbrio nutricional das refeições pode ser comprometido, afetando negativamente a saúde e o desempenho dos alunos.

2. Atendimento às Diretrizes Nutricionais

A aquisição de pães é uma medida necessária para cumprir as diretrizes estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que orienta as escolas públicas a fornecerem refeições saudáveis e equilibradas. O pão francês de 50 gramas, em particular, é um item amplamente utilizado nas escolas por sua aceitação entre os alunos e por sua adequação nutricional. Seguir essas diretrizes é fundamental para assegurar que todos os alunos tenham acesso a uma alimentação de qualidade, conforme as recomendações oficiais.

3. Suporte ao Desenvolvimento Acadêmico

Há uma relação direta entre a alimentação adequada e o desempenho escolar. Alunos que se alimentam corretamente são mais capazes de se concentrar, participar das atividades escolares e ter um rendimento acadêmico satisfatório. O fornecimento regular de pães nas escolas ajuda a manter a energia e a disposição dos estudantes ao longo do dia, contribuindo para um ambiente de aprendizado mais produtivo e eficaz.

4. Inclusão Social e Igualdade no Acesso à Alimentação

Para muitas crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar é uma das principais ou únicas refeições do dia. A aquisição de pães garante que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação básica e de qualidade. Isso é crucial para promover a

inclusão social e assegurar que nenhum aluno fique em desvantagem devido à falta de recursos em casa.

5. Prevenção de Problemas de Saúde

Uma alimentação inadequada pode levar a diversos problemas de saúde, como desnutrição, falta de energia, dificuldades de concentração e até mesmo doenças relacionadas à deficiência de nutrientes. A aquisição de pães como parte da merenda escolar contribui para a prevenção desses problemas, assegurando que os alunos recebam os nutrientes necessários para se manterem saudáveis e aptos para aprender.

6. Manutenção da Regularidade e Qualidade da Merenda Escolar

A necessidade de aquisição de pães também está relacionada à manutenção da regularidade e qualidade da merenda escolar oferecida aos alunos. Garantir o fornecimento contínuo de pães é essencial para que as refeições sejam servidas conforme planejado, sem interrupções que possam prejudicar o atendimento às necessidades nutricionais dos estudantes.

Nos termos do inciso I, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 há necessidade de fazer constar informações detalhadas da aquisição em questão, sendo de alta perecibilidade, associando o fato às condições estruturais, administrativas e operacionais disponíveis.

Pelo exposto, a contratação pretendida está plenamente justificada tanto pelo risco de descontinuidade na oferta de refeições escolares aos alunos e à sociedade, quanto pelos benefícios relacionados ao crescimento, desenvolvimento e aprendizagem, buscando a excelência na entrega desta política pública, com a aquisição de alimentos de qualidade e quantidade adequadas às necessidades dos alunos, além da contribuição para que esta Administração cumpra sua responsabilidade.

Trata-se de fornecimento de material comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital por meio de especificações usuais no mercado, nos termos da Lei 14.133/2021.

Há previsão desta contratação no Plano de Contratações Anuais - PCA (2025)?

(X) SIM

() NÃO

Nos termos do inciso II, § 1º, art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e na Lei Orçamentária Anual – LOA, em conformidade com o Planejamento Estratégico da Prefeitura do Município de Valença que visa assegurar a adequada administração e suporte necessário às necessidades da população.

IV. **REQUISITOS MÍNIMOS DA CONTRATAÇÃO** (Art. 18, §1º, inciso III, da Lei 14.133/2021)

4.1. A aquisição far-se-á pelo por PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS, cujo critério de julgamento será o MENOR PREÇO do item por quilo, dúzia, litro, frasco, lata ou outra unidade determinada por nutricionista, respectivo ao alimento a ser licitado;

4.2. Aspectos técnicos e sanitários da área de alimentação e Programa de Alimentação Escolar.

4.2.1. Por se tratar de aquisição de alimentos, deverá ser considerada as condições necessárias previstas em legislações vigentes, além das relacionadas aos processos de licitações, os aspectos sanitários, as considerações do Programa de Alimentação Escolar, previstas por órgãos reguladores, quais sejam, Ministério da Saúde e Ministério da Agricultura e Pecuária, Ministério da Educação;

4.2.2. Considerando, a necessidade de alinhar as contratações ao Planejamento Estratégico, à Lei Orçamentária Anual – LOA e ao Plano de Contratação Anual – PCA de 2025 desse município, sendo o setor requisitante a Coordenação de Nutrição Escolar (*“Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.” – art. 1º, Lei nº 11.947/2009*);

4.2.3. É dever do Estado garantir que a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos, durante o período letivo, observando as diretrizes estabelecidas em Lei, bem como o disposto no inciso VII do art. 208 da Constituição Federal (art. 2º, art. 3º, inciso I, art. 6º, Lei nº 11.947/2009);

4.2.4. Nos termos da Lei nº 11.947/2009, a alimentação servida ao aluno tem entre suas diretrizes contribuir *“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” durante o período letivo (200 dias/ano fiscal);

4.2.5. Os alimentos em questão serão servidos a aproximadamente 10.000 alunos da rede pública de educação básica (art. 4º da Lei 12.796/2013), os quais estão sob responsabilidade do Estado e da União – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE e deste município (art. 16 e art. 17, Lei nº 11.947/2009) durante o período de aula;

4.2.6. O quantitativo de alunos durante o ano letivo pode ter alteração para mais ou para menos, considerando possíveis transferências; evasão escolar; adesão dos estudantes às refeições que varia durante o ano; aceitação (espera-se que a porção das refeições servida aos alunos seja consumida totalmente pelo mesmos) das refeições oferecidas ou outro aspectos existente;

4.2.7. O número de alunos (ANEXO II), a quantidade per capita de alimentos conforme a faixa etária, associada a frequência de cada alimento nos cardápios determinará a proporção total a ser licitada (ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO / ESTIMATIVA), de forma que atendam às necessidades nutricionais correspondente aos estudantes durante o período que permanecem na escola. Ademais, para determinação da escolha dos alimentos será considerado ainda, os hábitos alimentares deles, aspectos técnicos das fases de pré-preparo, tempo de cocção, ausência ou disponibilidade de manipuladores de alimentos nas escolas, condições estruturais desses estabelecimentos educacionais, utensílios e equipamentos de cozinha, dentre outros, considerando a viabilidade de produção e comercialização no mercado brasileiro, bem como o preço de venda;

4.2.8. O consumo dos alimentos pelos alunos se dará durante o período letivo de 2025, tendo, portanto, entregas parceladas semanalmente, quinzenalmente e/ou mensalmente, atendendo a necessidade da SME, conforme modelos de cardápios e condições de logística local e de estocagem dos gêneros alimentícios nas unidades escolares municipais, com quantidades estabelecidas por nutricionista, constantes neste ETP;

4.2.9. Verificar informações adicionais “DA ENTREGA” no item 8 do Termo de Referência.

4.2.10. Compete a esta área técnica (inciso III e § 1º do art. 2º do Decreto 10.947/2022; art. 11 da Lei 11.947/2009; incisos VI, VII, VIII, IX, X do art. 3º, II, III, IV, V, art. 4º da Resolução CFN nº 465/2010; inciso XXIII, art. 6º; inciso IX, art. 18, Lei 14.133/2020) a elaboração desse estudo técnico preliminar – ETP que dará suporte ao termo de referência – TR para aquisição de **PÃES, com a expectativa de consumo anual por alunos da rede municipal de educação básica, atendendo suas necessidades nutricionais, conforme cada faixa etária, nos termos dos art. 18 e 19 da Resolução FNDE nº 06/2009;**

4.2.11. Os alimentos constantes neste ETP estão com os respectivos regulamentos técnicos de identidade e qualidade estabelecidos pela Agência de Vigilância Sanitária – ANVISA e pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, tanto quanto as legislações sanitárias estabelecidas para a área alimentícia **que devem ser cumpridas** visando a manutenção da boa saúde dos alunos. O descumprimento a essas determinações legais **constitui infração sanitária** nos termos da Lei nº 6.437/1977, da Lei nº 8.078/1990 e da Portaria MS 1428/1993, que indicam sanções conforme o nível da infração, considerando ainda, as determinações do art. 156 da Lei nº 14.133/2021;

4.2.12. Assim, a escolha dos alimentos será baseada no regulamento técnico de identidade qualidade – RTIQ (ANVISA e MAPA), nas **características nutricionais** dos alimentos (Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 06/2020, guias alimentares brasileiros), o tipo de **embalagem** primária, secundária e terciária (ANVISA e MAPA); a **proporção** de cada uma; comprovantes de **registros do alimento e da rotulagem** correspondentes a cada alimento de origem animal no Serviço de Inspeção; **registros** das polpas, sucos (MAPA) e das fórmulas infantis (ANVISA), **requisitos dos veículos** de entrega; **comportamento** dos entregadores dentro das boas práticas de manipulação dos alimentos (Lei nº 8.078/1990 – Código Sanitário; Portaria MS 1.428/1993; Portaria MS 326/1997; Portaria MAPA 368/1997; Resolução RDC-ANVISA 275/2002; Resolução RDC-ANVISA 216/2004) e **outras exigências necessárias** para a oferta dos alimentos conforme a descrição de cada um, tradicionalmente encontrados nos mercados locais;

4.2.13. As instruções dos guias alimentares brasileiros/MS (2014; 2019) promovem o consumo de **alimentos variados in natura e minimamente processados**, incluindo todos os grupos de alimentos e de nutrientes (carboidratos, proteínas, lipídios, vitaminas, fibras e minerais) e água potável, incentivando a redução dos pouco saudáveis, respeito à cultura alimentar da população local;

4.2.14. Com a finalidade de assegurar a continuidade e a regularidade de atendimento pelo Programa de Alimentação Escolar local faz-se necessário que as **aquisições sejam realizadas de forma contínua de modo a garantir a oferta de refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras**, disponíveis em todas as escolas públicas deste município, nos 200 (duzentos) dias letivos, **sem interrupção, considerando gravames de monta à coletividade, podendo causar a dispensa de alunos da aula, impedindo o rendimento escolar e aprendizado.** Podendo haver renovações contratuais, caso o fornecimento esteja em conformidade ao termo de referência e edital atinente;

4.3. Requisitos mínimos para a contratação (art. 4º; alínea “d”, art. 5º; inciso XXIII, art. 6º; inciso IV, art. 11; inciso III, § 1º, art. 18, art. 90 da Lei nº 14.133/2021).

4.3.1. Atendimento à qualidade nutricional e sanitária dos alimentos e procedimentos às boas práticas na manipulação dos alimentos, conforme a legislação sanitária e especificações que seguem;

4.3.2. Entrega dos quantitativos de alimentos previstos no modelo de cronograma de entrega e atrelados à programação mensal de entregas a ser enviada à CONTRATADA, com condições descritas no item “6”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS;

4.3.3. Entrega em datas previstas em programação mensal a ser enviada com condições descritas no item “6”, nas “INFORMAÇÕES ADICIONAIS;

4.3.4. Preços compatíveis aos de mercado e às condições aqui descritas, favorecendo o cumprimento integral dos cardápios previstos para o ano letivo de 2025 (resultado pretendido), a partir dos valores orçamentários pactuados na Lei Orçamentária Anual de 2025 para o Programa de Alimentação Escolar.

4.3.5. Incentivando a economia local, desenvolvimento social e sustentável, nos termos dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006;

4.3.6. Mantenha em prática a preservação do desenvolvimento nacional sustentável, combatam a degradação ambiental, ou seja, que promovam a regeneração dos sistemas produtivos;

4.3.7. Ainda considerando o desenvolvimento nacional sustentável, sejam priorizadas as empresas que não estejam instaladas de forma ilegal em locais de preservação e de comunidades ribeirinhas e tradicionais;

4.3.8. Demais condições a serem estabelecidas pela equipe de licitações e do jurídico.

4.4. Requisitos legais

4.4.1. Possuir entre os objetivos sociais disposto no ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, a execução de atividades de comunicação social ou atividade compatível;

4.4.2. Apresentar declaração (ões), atestado(s) ou certidão (ões) expedida(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que ateste (m) a prestação de produtos e serviços elencados por esse órgão nos últimos 6 meses;

4.4.3. A(s) declaração (ões), atestado(s) ou certidão (ões) deverão ser apresentadas em papel timbrado assinado, com nome, telefone, cargo e e-mail de identificação dos representantes dos respectivos declarantes;

4.4.4. Deverá comprovar experiência de no mínimo 2 (dois) anos, na execução de pelo menos 50% (cinquenta por cento) de produtos e serviços elencados por esse órgão;

4.4.5. A Contratada deverá possuir quantitativo de profissionais adequados, além de infraestrutura necessária de equipamentos e suprimentos, constituída de microcomputadores, softwares, ferramentas tecnológicas e demais recursos, de forma a garantir a perfeita execução dos produtos e serviços;

4.4.6. Em casos excepcionais, a Prefeitura do Município de Valença/SME, quando houver necessidade, poderá solicitar que os serviços sejam prestados nas dependências do órgão, na forma definida no Termo de Referência;

4.4.7. Declarar que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço;

4.4.8. Quando convocada, deve promover o cadastramento e a assinatura dos documentos como termo de contrato, termos aditivos e demais documentos.

4.5. Natureza do serviço

4.5.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se em fornecimento de bens comuns em nível institucional, perecíveis, podendo ser divisível;

4.5.2. Trata-se de fornecimento de bens comuns com contrato a ser executado de forma continuada, cuja interrupção comprometerá as atividades de ensino e aprendizagem devido a ausência ou insuficiência da refeição servida ao aluno no período letivo.

4.6. Requisitos de sustentabilidade

4.6.1. Todo o processo para o fornecimento dos alimentos deverá respeitar as normas e os princípios ambientais, minimizando os efeitos dos danos ao meio

ambiente, utilizando serviços, materiais e tecnologias ecologicamente corretas, devendo adotar “boas práticas de sustentabilidade, de otimização de recursos, de redução de desperdícios e de redução da poluição, conforme disposto no art. 144 da Lei nº 14.133/21”;

4.6.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e para a preservação dos recursos hídricos, nos termos da Lei nº 9.433/1997 e da legislação vigente, considerando a política socioambiental do Brasil;

4.6.3. Realizar programa interno de capacitação de seus empregados visando à adoção de práticas para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água, redução de produção de resíduos sólidos e coleta seletiva, observadas as normas ambientais vigentes;

4.6.4. Utilizar papéis que sejam de produção originária de áreas de reflorestamento para reprodução de documentos;

4.6.5. Observar a não utilização de produtos que contenham substâncias agressivas à camada de ozônio na atmosfera, conforme Resolução CONAMA 267/2000.

4.7. Habilitação (art. 62 ao 70, Lei nº 14.133/2021)

4.7.1. Habilitação Jurídica

4.7.2. Habilitação Técnica

4.7.3. Fiscal, social e trabalhista;

4.7.4. Qualificação econômico-financeira

Os resultados desse ETP têm por base a escolha de gêneros alimentícios mais consumidos localmente e tradicionalmente presentes na alimentação.

Obs. 1: Caso o licitante vencedor do serviço de fornecimento de pães não possua matriz ou filial da empresa devidamente instalada no município de Valença, deverá apresentar Declaração de que possui ponto comercial instalado e regularizado para atendimento dos serviços no município de Valença, e de que a manterá por todo o prazo contratual, declarando ainda que a referida unidade está suficientemente estruturada e aparelhada para executar os serviços licitados, devendo a declaração estar datada e assinada pelo responsável da empresa.

Havendo qualquer discordância entre a descrição e a unidade de medida do CATMAT e a do Edital, prevalecerá a descrição e a unidade de medida constante no Edital.

V. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES PARA A CONTRATAÇÃO

Para a **Memória de Cálculo (ANEXO III)** das quantidades de alimentos foram considerados os modelos de cardápios utilizados pela SME, elaborados e assinados por nutricionista (*caput*, art. 17, Resolução FNDE nº 06/2020), o número de alunos matriculados e frequentando (anexado), multiplicado pela quantidade *per capita* dos alimentos conforme a faixa etária (anexado). A *per capita*, por sua vez, foi multiplicada pela frequência do alimentos previstos nos cardápios anexados, adotando-se a seguinte fórmula:

$$\text{número de alunos X quantidade per capita de alimentos conforme a faixa etária X frequência dos alimentos nos cardápios mensais conforme o nível de ensino} = \text{proporção em quilos, litros, frascos ou outra unidade de medida}$$

Considera-se quantidade *per capita* (em grama ou mililitro) de um alimento, aquela necessária para atender as necessidades nutricionais do aluno durante o período de aulas conforme sua faixa etária, adequada em macros (carboidratos, proteínas e lipídeos) e micronutrientes (vitaminas e minerais) e fibras, respeitando o número de refeições mínimas/dia que o aluno consome na unidade escolar no período parcial ou integral de estudos, seguindo as recomendações da Resolução FNDE nº 06/2020.

A frequência dos alimentos foi identificada conforme o número de vezes que estarão presentes nos cardápios escolares, com quantidades *per capita* estipuladas por faixa etária e número de alunos previstos.

Para a estimativa das quantidades de alimentos dos cardápios a serem contratadas foi considerada além da fórmula matemática anterior, as questões descritas no item “5. Levantamento de mercado” e as determinações da Resolução FNDE nº06/2020 para alguns alimentos, proporções mínimas de nutrientes que os alunos devem consumir conforme sua permanência no período de aula, faixa etária e condição de saúde:

5.1. Frequência dos alimentos conforme os termos da Resolução FNDE nº 06/2020

É obrigatório ser servido aos alunos (art. 18, Resolução FNDE nº 06/2020):

5.1.1. As frutas *in natura*, legumes e verduras (parágrafos 1º e 2º), fontes de importantes de vitaminas, minerais e fibras:

ü Do **período parcial**, no **mínimo 280g/estudantes/semana**:

à **As frutas in natura**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **2 (dois) dias** por semana;

à **As hortaliças**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **3 (três) dias** por semana;

ü Do **período integral**, no **mínimo 520g/estudantes/semana**:

à **As frutas in natura**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **4 (quatro) dias** por semana;

à **As hortaliças**, fontes de importantes vitaminas, minerais e fibras, em **5 (cinco) dias** por semana;

5.1.2. As **carnes em geral**, alimentos fontes de ferro heme (parágrafo 4º) **devem constar no mínimo**, por 4 (quatro) vezes na semana, favorecendo o combate da anemia:

ü Ferropriva: alta de ferro, principalmente ferro heme – pronto para ser absorvido pelo organismo;

ü Megaloblástica: carência de vitamina B12 presentes somente nos alimentos de origem animal;

ü Perniciosa: acontece quando a pessoa ingere a vitamina B12, mas devido à ausência ou diminuição da quantidade de uma determinada proteína (presente em grande proporção nos alimentos de origem animal, inclusive) que se liga a essa vitamina, o organismo não consegue aproveitá-la;

5.1.3. Os **alimentos fontes de vitamina A** (parágrafo 5º) têm de ser ser incluídos (**leite integral e derivados, gema de ovo, alimentos amarelos/alaranjados – cenoura, moranga, manga, mamão, pimentão vermelho, vegetais verdes folhosos – agrião, brócolis, espinafre, entre outros**), no **mínimo, 3 (três) vezes na semana**, contribuindo para a redução da hipovitaminose A, o desenvolvimento dos ossos, fortalecimento do sistema imune;

5.1.4. Além dessas determinações, há outras no parágrafo 1º, art. 19 devendo ser ofertado aos alunos **diferentes alimentos in natura e minimamente processados por semana**, conforme porcentagem de nutrientes e refeições ofertadas no dia, sendo **no mínimo**:

ü **10 alimentos** se o alunos for atendimento com 1 refeição/dia (20% das necessidades nutricionais diárias);

ü **14 alimentos** quando receberem 2 (duas) ou mais refeições/dia (30% das necessidades nutricionais diárias);

ü **23 alimentos**, para os forem servidos com 3 (três) ou mais refeições/dia (70% das necessidades nutricionais diárias).

Assim, os cardápios previstos cumprem aos padrões mínimos de qualidade nutricional, sendo esperado que a partir dos alimentos entregues, essa qualidade possa ser mantida, tanto quanto a qualidade sanitária deva ser atendida pelo fornecedor.

Cabe esclarecer que houveram variações das quantidades e tipo de alimentos entre o certame anterior e este que se inicia, tendo em vista as atualizações das necessidades pela proporção de alunos atendidos e aprimoramento da qualidade nutricional das refeições constantes dos cardápios escolares, e portanto, redefinição da demanda.

A quantidade dos alimentos constante no cronograma de entrega poderá ser alterada durante a vigência do Contrato, nas hipóteses e limites legalmente estipulados (art. 124 e 125 da Lei nº 14.133/2021), consignada a motivação como transferências de alunos, evasão escolar ou por fatos supervenientes extraordinários e supervenientes.

5.2. Admissão de fornecimento contínuo

As quantidades dos alimentos a serem adquiridos deverão ter fornecimento contínuo, nos termos do inciso III do art. 40 da Lei nº 14.133/2020, em função do consumo das refeições pelos alunos durante o ano letivo, com estimativas obtidas mediante técnicas quantitativas já descritas neste ETP.

As entregas futuras estarão condicionadas a um modelo de cronograma de entregas, conforme modelos de cardápios previstos, **a ser confirmado pelo Setor de Alimentação Escolar mensalmente.**

5.3. Duração do contrato

Nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, o contrato será de 12 meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente, respeitada a

vigência máxima decenal (10 anos), se houver atendimento às determinações editalícias e contratuais, assim como, concordância entre as partes.

Caso a opção seja pela realização de novo processo de aquisição, deverão ser considerados os prazos para o planejamento, evitando o desabastecimento dos alimentos nas escolas, atendendo as especificações descritas por nutricionista, com previsão de entrega parcelada para atender ao abastecimento planejado, uma vez que se trata de bem de consumo.

Em conformidade aos aspectos aqui constantes, segue a listagem consolidada de alimentos com quantidades obtidas da Memória de Cálculo em proporções suficientes para consumo anual (*caput*, art. 40, Lei nº 14.133/2021 por alunos da rede pública de educação básica municipal para 200 (duzentos) dias letivos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	<p>Pão de forma tradicional, tipo caseiro: 1ª qualidade, de produção caseira, elaborado com ingredientes básicos farinha de trigo, sal, fermento e água. Zero adição de açúcares, zero adição de gordura trans e zero em colesterol, com baixo teor de sódio. Sem adição de conservantes, sem emulsificantes, sem espessantes, sem antioxidantes e outros aditivos. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterà identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA. Embalagem: mínimo de 450g. Validade de mínimo de 5 dias.</p>	PCT	25.689
02	<p>Pão de forma integral, tipo caseiro: de 1ª qualidade, elaborado com 100% de farinha integral, zero adição de açúcares, zero adição de gordura trans e zero em colesterol, com baixo teor de sódio. Ingredientes: SOMENTE farinha integral, fermento, água e sal. Acondicionado fatiado, em embalagem atóxica, a qual conterà identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade, segundo determinações da legislação específica da ANVISA. Embalagem: mínimo de 450g. Validade de mínimo de 5 dias.</p>	PCT	160
03	<p>Pão francês, de 30g: de 1º qualidade com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 30g cada unidade de pão. Validade de 24 horas.</p>	Kg	2.024
04	<p>Pão francês, de 50g: de 1º qualidade, com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo, fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 50g cada unidade de pão. Validade de 24 horas.</p>	Kg	20.590
05	<p>Pão francês, tipo integral de 50g: de 1º qualidade, com apenas 4 ingredientes: farinha de trigo,</p>	Kg	72

	fermento, sal e água. Sendo aproximadamente 50g cada unidade de pão. Validade de 24 horas.		
06	Pão tipo careca, 30g: pão careca tipo caseiro. Peso aproximado de 30 g. Validade de mínimo de 5 dias.	Kg	2.024
07	Pão tipo careca, 50g: pão careca ou pão para hot-dog, tipo caseiro. Peso aproximado de 50 g. Validade de mínimo de 5 dias.	Kg	10.295

6. Informações adicionais

6.1. Rotulagem

Deverá estar embalado em saco plástico transparente, de maneira higiênica e ordenada, sem amassá-los.

Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.

O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, também deve ter tamanho padrão.

A embalagem deve conter todas as informações dos ingredientes, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.

6.1.2. Amostras

Todos os fornecedores ganhadores dos gêneros alimentícios, INCLUSIVE os gêneros alimentícios in natura deverão apresentar amostra dos produtos licitados no prazo de até 2 dias úteis após liberação pelo Pregoeiro, juntamente com a ficha técnica do produto para a análise do setor de alimentação escolar, onde o mesmo terá 2 dias úteis para retornar com a análise, comunicando o aceite ou não e com a sua justificativa para o prosseguimento dos trâmites.

A amostra apresentada deverá ser idêntica ao gênero licitado em qualidade e gramatura.

Endereço para a apresentação da amostra com a ficha técnica: Avenida Nilo Peçanha, nº 506, Centro, Secretaria Municipal de Educação, no Setor de Coordenação de Nutrição Escolar, de 8h às 15h.

6.1.3. Análises laboratoriais

O setor de alimentação escolar/equipe técnica poderá solicitar análise laboratorial do gênero alimentício sempre que julgar necessário ou quando houver investigações em caso de doença transmitida por alimentos.

6.1.4. Data de fabricação – validade

Poderão ser aceitos produtos com data de fabricação/validade com período diverso do estabelecido, desde que a CONTRATADA solicite autorização por escrito para este procedimento à Alimentação Escolar deste município, quando da elaboração da programação de entrega. Tal solicitação será avaliada levando-se em consideração o período previsto para utilização do produto, desde que não cause transtornos ao atendimento prestado às escolas atendidas.

6.1.5. Controle de qualidade e boas práticas

O Certificado de Boas Práticas é o documento emitido pela Anvisa atestando que determinado estabelecimento cumpre os procedimentos e práticas estabelecidos em normas específicas da Agência. O certificado pode ser de Boas Práticas de Fabricação (CBPF) ou de Distribuição e Armazenagem (CBPDA).

6.1.6. Documento de registro do produto no órgão competente

Obrigatório para alimentos de origem animal, bebidas, alimentos com alegações de propriedade funcional e ou de saúde, alimentos infantis, alimentos para nutrição enteral, embalagens novas tecnologias (recicladas), novos alimentos e novos ingredientes, substâncias bioativas e probióticos isolados com alegação de propriedades funcional e ou de saúde.

6.1.7. Modelo de programação/modelo de cronograma de entrega

O modelo de cronograma de entrega consta no anexo V. O cronograma propriamente dito será de acordo com o calendário escolar do ano de 2025 que até o momento não se tem publicado.

6.1.8. Entrega do produto

A entrega será feita ponto a ponto nas unidades escolares. Seguem as rotas das unidades escolares no **ANEXO VI**.

6.1.9. Do veículo para transporte e carregador

Os gêneros alimentícios deverão ser transportados de forma adequada, para atender a requisitos específicos que garantam a integridade e a segurança dos produtos durante

o trajeto. Devem contar com carrocerias que respeitem cada necessidade da carga orgânica e que sigam os padrões e regulamentações de cada setor, como a ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária, entre outros, para garantir a qualidade dos produtos e a segurança do consumidor final.

6.1.10. Avaliação da qualidade dos alimentos no ato do recebimento

A avaliação da qualidade dos alimentos no ato do recebimento será feita por funcionário específico para esse fim ou pelo manipulador de alimentos da unidade escolar, onde o fornecedor deverá aguardar toda a conferência.

6.1.11. Avaliação da qualidade durante o período contratual

A avaliação da qualidade dos alimentos durante o período contratual será feita pelo profissional nutricionista.

6.1.12. Sanções

Considerar as infrações sanitárias nos termos da Lei nº 8.078/1990 e Lei nº 14.133/2021, além da Lei nº 6.437/1977, conforme o fato que deu causa a tal fato.

VI. LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, inciso V, da Lei 14.133/2021)

Nos termos do inciso XIII, art. 6º da Lei nº 14.133/2020 os alimentos pretendidos podem ser classificados como bens comuns, *“aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado”*, características essas observadas para todos os itens constantes neste ETP.

Nesse sentido, não se fazem necessárias as análises adicionais acerca dos mesmos, sendo comumente produzidos e comercializados no mercado comum, atacadista, institucional e industrial, **sendo obrigatoriamente e facilmente definidas** por padrão de identidade e qualidade de cada um, legalmente estabelecidos pela ANVISA e MAPA, visando o atendimento da demanda pelos de alunos da rede pública de educação básica deste município, tornando assim economicamente viável à Administração Pública, igualmente fomentando a economia brasileira.

Tal aquisição, bens comuns que são, pressupõe necessária e simplificada conduta na descrição do **levantamento de mercado**, considerando o conhecimento prévio de

diversos aspectos e com percepção clara especificamente quanto:

- 6.1.** Aos hábitos alimentares dos alunos atendidos por este município nas escolas públicas de educação básica;
- 6.2.** Ao perfil nutricional do alunado atendido;
- 6.3.** Aos tipos de alimentos disponíveis no mercado, considerando:
 - 6.3.1.** Aos regulamentos técnicos de identidade e qualidade determinados pela ANVISA e MAPA para cada um deles, de forma que não apresentem riscos à saúde dos alunos;
 - 6.3.2.** Às formas de produção;
 - 6.3.3.** Às condições necessárias para a armazenagem conforme a sua natureza até o preparo e consumo de cada um deles;
 - 6.3.4.** Às adequadas condições durante todas as etapas do transporte;
 - 6.3.5.** À comprovação da execução das boas práticas na manipulação segura e garantia na manutenção da sua qualidade em todo o processo de produção;
 - 6.3.6.** À condição de rastreabilidade;
 - 6.3.7.** Aos aspectos de sustentabilidade;
 - 6.3.8.** Ao cumprimento das orientações trazidas pelos guias alimentares brasileiros;
 - 6.3.9.** Ao cumprimento das determinações legais da Lei nº 11.947/2009 e sua regulamentação qual seja, a Resolução FNDE nº 06/2020;
 - 6.3.10.** A quantidade líquida conforme a massa e volume dos alimentos pré-medidos e descrita nas embalagens em conformidade aos parâmetros de metrologia estabelecidos pelo Instituto Nacional de Metrologia – INMETRO, adequados ao seu conteúdo nominal;
 - 6.3.11.** Às condições possíveis de pré e preparo das refeições nas estruturas físicas disponíveis nas cozinhas escolares;
 - 6.3.12.** À proporção de manipuladores de alimentos disponíveis nas escolas X refeições preparadas;
 - 6.3.13.** Às condições de armazenagem a seco e em temperatura controlada dos alimentos nas escolas;
 - 6.3.14.** A temperatura ambiente, que pode comprometer a qualidade nutricional e principalmente a sanitária dos alimentos;

6.3.15. À logística aqui possível de ser realizada que permita a segurança nutricional e sanitária dos alimentos até o recebimento nas escolas, conforme a natureza de cada um;

6.3.16. À rotina técnica, administrativa e operacional de trabalho vivenciado no Programa de Alimentação Escolar local.

Posto isso, torna-se desnecessária as pesquisas e descrições pormenorizadas para cada alimento, já que a natureza dos que estão disponíveis no mercado e a tendência destes **são conhecidas**, demonstrando claramente a desnecessidade de maior investigação acerca dos objetos, de modo a favorecer e manter a o caráter competitivo do certame.

De maneira resumida, as opções de alimentos descritos no item 6.5, inserindo todos aqueles previstos nos modelos de cardápios, conforme a proporção do alunado atendido e refeições servidas a eles, sendo que tais alternativas (aqui descritas) têm suas quantidades associadas à *per capita* de cada um deles, para atendimento conforme à necessidade alimentar e nutricional, adequadas à faixa etária dos alunos.

Objetivo do Levantamento

O objetivo do levantamento de mercado é identificar fornecedores potenciais e obter informações detalhadas sobre preços, qualidade e condições de fornecimento de pães, visando a aquisição para as unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação. Este processo é essencial para garantir que a contratação seja realizada com base em dados atualizados e em conformidade com as melhores práticas de compra pública, assegurando o melhor custo-benefício para o município.

Metodologia do Levantamento

1. Análise de Qualidade e Condições de Fornecimento:

- Avaliação da qualidade dos pães oferecidos, considerando aspectos como frescor, textura, sabor, e conformidade com as especificações nutricionais estabelecidas pela Secretaria Municipal de Educação.

- Verificação das condições de embalagem e transporte oferecidas pelos fornecedores para assegurar que o pão chegue em boas condições às unidades escolares.

2. Estudo Comparativo de Preços:

- Comparação dos preços obtidos, considerando não apenas o valor unitário, mas também os custos totais envolvidos (como transporte e impostos).

- Análise do histórico de preços dos últimos meses, observando tendências de

mercado e possíveis oscilações nos custos dos insumos.

3. Relatório de Levantamento de Mercado

-Após a conclusão do levantamento, será elaborado uma planilha de custos com os preços unitários e suas respectivas fontes de pesquisa, bem como o valor total estimado para a contratação.

Esta planilha servirá como base para a realização do pregão eletrônico, garantindo que a contratação seja feita de maneira transparente, eficiente e com o melhor custo-benefício para o município.

4. Considerações Finais

O levantamento de mercado é uma etapa crucial para a aquisição de pães, assegurando que todas as decisões sejam fundamentadas em dados concretos e que a escolha do fornecedor atenda às necessidades nutricionais das unidades escolares, ao mesmo tempo em que respeita o orçamento público e as normas legais aplicáveis.

VII. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VI, da Lei 14.133/2021)

É de responsabilidade da Secretaria Municipal de Educação estimar os preços referenciais, não constituindo atividade técnica nos termos da Lei nº 8.234/1991, Lei nº 11.947/2009, Resolução FNDE nº 06/2020 e Resolução CFN nº 465/2010.

Dessa forma, a estimativa do valor da contratação, considerando os preços unitários foi realizada nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME 65/2021, a partir do envio das informações:

- 7.1. Descrição dos alimentos a ser contratado;
- 7.2. Realizada de forma abrangente;
- 7.3. Identificação do(s) responsável(is) pela pesquisa;
- 7.4. Informações quanto às fontes consultadas (empresas, painel de preços, edital homologado, por exemplo);

O valor estimado da contratação é de R\$ 850.921,26 (oitocentos e cinquenta mil, novecentos e vinte e um reais e vinte e seis centavos).

VIII. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO** (Art. 18, §1º, inciso VII, da Lei 14.133/2021)

A demanda decorrente da alimentação escolar aos alunos da educação básica pública deste município, é o problema aqui existente que só pode ser resolvida com a aquisição de muitos objetos, sob pena da alimentação escolar se tornar incompleta e inadequada conforme o direito que os alunos têm. Inclusive estes alimentos que constam neste ETP são parte da solução para servir refeições nutricionalmente equilibradas e sanitariamente seguras aos alunos.

Importante ressaltar a relevância das refeições escolares aos alunos, pois é um direito deles, e a diversidade de objetos necessários para tal atendimento são encontrados no mercado e solucionam plenamente o problema a ser resolvido, apesar de também, haver opções que são impróprias e estas devem ser descartadas.

Demonstradas as escolhas e suas quantidades nos itens “6. *Estimativa das quantidades*” e “7. *Levantamento de mercado*”, é relevante a realização de análise paralela do custo X benefício, conforme os itens “3. *Descrição da necessidade*” e “5. *Descrição dos requisitos da contratação*” deste documento. Por isso, a futura proposta será elaborada de maneira precisa, com preços exequíveis.

A empresa que vier a vencer o processo licitatório deverá obrigatoriamente, fornecer os gêneros alimentícios nos termos sanitários estabelecidos pela ANVISA e MAPA, **sob pena pelo crime contra a saúde pública**, com parâmetros nutricionais previstos, entregues nas quantidades previstas no cronograma apresentado, em conformidade com a especificação técnica solicitada e respeitando os prazos de entrega estabelecidos por este Programa de Alimentação Escolar, ligado estruturalmente à Secretaria de Educação.

Além do exposto sobre esse assunto, há benefícios a serem alcançados com tal fornecimento de pães, sendo importante registrar os aspectos positivos que a solução proposta trará para ao alunado e à esta Prefeitura do Município de Valença, destacando:

- 8.1.** A oferta da alimentação escolar saudável e adequada conforme a necessidade e a faixa etária do aluno, incluindo proteínas, objeto deste ETP, com fornecimento nos 200 (duzentos) dias letivos, sem interrupção no atendimento após o término do atual contrato, sendo indiscutível a sua natureza continuada;
- 8.2.** A contribuição para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial;
- 8.3.** O favorecimento à aprendizagem e o rendimento escolar;

- 8.4.** O cumprimento das regulamentações e normas legais aplicáveis relacionadas à segurança alimentar e dos alimentos, especificando sua qualidade nutricional, microbiológica, macroscópica, embalagem, rotulagem, transporte e outras exigências legais, minimizando o risco de contaminação ou incidentes relacionados à saúde dos alunos;
- 8.5.** A ofertar complementar às refeições, com carnes durante o período letivo;
- 8.6.** Reforço da confiança do público na segurança dos alimentos fornecidos;
- 8.7.** O incentivo à cultura de hábitos alimentares saudáveis dos alunos;
- 8.8.** O atendimento às preferências dos alunos, com redução do desperdício de alimentos, contribuindo ainda, para a sustentabilidade ambiental e financeira;
- 8.9.** O aumento da satisfação dos alunos e comunidade escolar como um todo, através da oferta de alimentos e qualidade adequados a sua necessidade;
- 8.10.** Redução de custos com a saúde do alunos, pela inclusão de carnes nos cardápios da alimentação escolar, auxiliando na prevenção de possível deficiência nutricional e, conseqüentemente, reduzir os riscos à saúde, com destaque, às doenças imunológicas e o custo para a recuperação da saúde do aluno;
- 8.11.** A segurança e continuidade e a regularidade do Programa de Alimentação Escolar;
- 8.12.** O exercício da responsabilidade social e sustentável por esta Prefeitura, com requerimento e apoio às práticas de produção e fornecimento de alimentos socialmente responsáveis, visando a redução do impacto ambiental;
- 8.13.** A eficiência nos processos de aquisição, armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, resultando em uma operação mais suave e sem interrupções;
- 8.14.** O potencial redução de custos operacionais através de uma gestão eficiente do fornecimento de alimentos, com preços competitivos e otimização de processos logísticos, favorecendo a disponibilidade contínua dos alimentos;
- 8.15.** Valorização da Administração Pública enquanto a obrigação que o Estado tem nesse atendimento.

Considerado os aspectos do custo X benefício dos alimentos e os disponíveis no mercado, o cumprimento à legislação sanitária, o ciclo de vida, as características locais para logística e de armazenagem, as necessidades nutricionais dos alunos, o quantitativo para esse atendimento, as especificações usuais de mercado, a continuidade de fornecimento, a forma parcelada de entrega, de pagamento, e a possibilidade de parcelamento da solução houve conclusão pelas escolhas com especificações viáveis de cada item, com base nas determinações em Leis, Decretos,

Portarias, Resoluções, Instruções Normativas e outros documentos legais estabelecidas por órgãos regulamentadores.

IX. JUSTIFICATIVAS PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei 14.133/2021)

O mercado demonstra ser viável o parcelamento do fornecimento dos alimentos, favorecendo a competição nas licitações e permitindo que empresas especializadas de determinado item participem do certame, com possibilidade de redução dos valores unitários e totais contratados, apesar de gerar custos e preocupações maiores na administração e gestão dos contratos.

A pretensão da aquisição será estabelecida em item, com vistas a abrir o leque de oportunidade de participação dos interessados, favorecendo o caráter competitivo. Com a entrega do alimento por item, é possível assegurar que em caso de rompimento contratual, os demais não sejam prejudicados, e conseqüentemente podendo haver organização mesmo que dificultada, da gestão operacional do Programa de Alimentação Escolar até a conclusão de nova licitação para tal gênero alimentício.

Tal aquisição também tem o objetivo de atender, ao dispositivo da alínea “b”, inciso V, § 2º, art. 40 da Lei nº 14.133/2021, o qual prevê que as compras, sempre que possível, deverão ser subdivididas em tantas parcelas quantas necessárias, para aproveitar as peculiaridades do mercado, visando dessa forma atender ao princípio da economicidade.

X. RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, inciso IX, da Lei 14.133/2021)

A aquisição de pães para as unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação visa alcançar uma série de resultados que são essenciais para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e, conseqüentemente, para o bem-estar e desempenho acadêmico dos alunos. A seguir, são apresentados os principais resultados pretendidos com essa aquisição:

1. Fornecimento Regular de Pães Frescos e de Qualidade

Um dos principais resultados esperados é garantir o fornecimento contínuo de pães frescos e de alta qualidade para todas as unidades escolares ao longo do ano letivo. Esse resultado é fundamental para assegurar que os alunos tenham acesso a um alimento nutritivo e seguro, essencial para uma alimentação saudável e balanceada.

2. Apoio ao Desenvolvimento Nutricional dos Alunos

A aquisição de pães pretende contribuir significativamente para o desenvolvimento nutricional dos alunos, proporcionando-lhes uma fonte confiável de carboidratos e energia, que são fundamentais para o crescimento, o desenvolvimento cognitivo e a capacidade de aprendizado. A inclusão regular de pão na merenda escolar ajudará a suprir as necessidades diárias de nutrientes dos estudantes.

3. Melhoria no Desempenho Escolar

Com uma alimentação adequada, incluindo pães frescos e nutritivos, espera-se que os alunos apresentem uma melhora no desempenho acadêmico, uma vez que uma boa alimentação está diretamente ligada à capacidade de concentração, à energia para participar das atividades escolares e ao bem-estar geral.

4. Garantia de Equidade no Acesso à Alimentação

Outro resultado importante é assegurar que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso a uma alimentação de qualidade nas escolas. Isso promoverá a equidade, garantindo que todos os estudantes tenham as mesmas oportunidades de aprender e se desenvolver em um ambiente saudável.

5. Eficiência na Gestão de Recursos Públicos

A aquisição de pães deve resultar em uma gestão eficiente dos recursos públicos, por meio de um processo de compra transparente e competitivo, que assegure o melhor custo-benefício para o município. Isso inclui a obtenção de produtos de alta qualidade a preços justos, contribuindo para a sustentabilidade financeira do programa de alimentação escolar.

6. Satisfação dos Alunos e da Comunidade Escolar

Espera-se também que a aquisição de pães resulte na satisfação dos alunos e da comunidade escolar, uma vez que a qualidade das refeições oferecidas nas escolas influencia diretamente a percepção do serviço de alimentação escolar. Fornecer pães saborosos e nutritivos contribuirá para um ambiente escolar mais acolhedor e favorável ao aprendizado.

7. Cumprimento das Diretrizes Nutricionais e Legais

A aquisição de pães deve garantir o cumprimento das diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e outras normas legais pertinentes. Esse resultado é crucial para assegurar que a alimentação oferecida esteja em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar

exigidos.

8. Flexibilidade e Adaptação às Necessidades Específicas

Por fim, a aquisição de pães deve proporcionar flexibilidade para atender a necessidades específicas que possam surgir ao longo do ano letivo, como eventos escolares, ajustes no cardápio ou mudanças no número de alunos. A capacidade de adaptar o fornecimento às demandas reais das escolas é um resultado estratégico para a continuidade e sucesso do programa de alimentação.

Conclusão:

Os resultados pretendidos com a aquisição de pães vão além do simples fornecimento de alimentos; eles buscam promover o bem-estar dos alunos, melhorar o ambiente escolar e assegurar uma gestão responsável dos recursos públicos. Alcançar esses resultados é crucial para o sucesso do programa de alimentação escolar e para o desenvolvimento integral dos estudantes, refletindo o compromisso da Secretaria Municipal de Educação com a qualidade da educação e a saúde dos alunos.

XI. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS (Art. 18, §1º, inciso X, da Lei 14.133/2021)

Para garantir o sucesso da aquisição de pães destinados às unidades escolares da Secretaria Municipal de Educação, é necessário adotar uma série de providências que assegurem o cumprimento das normas legais, a qualidade do produto e a eficiência do processo. Abaixo, são descritas as principais providências que devem ser tomadas:

- **Elaboração do Cronograma de Entregas:** Definir um cronograma que estabeleça as datas e as quantidades de pães a serem entregues, considerando as necessidades diárias e a capacidade de armazenamento das escolas.

Especificação Técnica do Produto

- **Conformidade com Normas Nutricionais:** Garantir que o produto esteja em conformidade com as diretrizes nutricionais estabelecidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Gestão e Monitoramento do Fornecimento

- **Supervisão das Entregas:** Monitorar as entregas para garantir que os pães sejam fornecidos conforme o cronograma e as especificações estabelecidas. Isso inclui a verificação da qualidade, quantidade e frescor do produto.

- **Controle de Qualidade:** Implementar um sistema de controle de qualidade que permita às unidades escolares reportar quaisquer problemas ou inconsistências com os produtos entregues.

- Avaliação Contínua: Realizar avaliações periódicas do fornecedor e dos produtos, permitindo ajustes contratuais ou medidas corretivas se necessário.

XII. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES (Art. 18, §1º, inciso XI, da Lei 14.133/2021)

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes no âmbito da Secretaria Municipal de Educação que favoreçam a melhor utilização de recursos gerais disponíveis.

XIII. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E SUSTENTABILIDADE (Art. 18, §1º, inciso XII, da Lei 14.133/2021)

A aquisição de pães para as unidades escolares, embora essencial para a nutrição dos alunos, pode ter alguns impactos ambientais ao longo de seu ciclo de produção, distribuição e consumo. Abaixo, são descritos os principais impactos ambientais potenciais que devem ser considerados:

1. Embalagens e Resíduos Sólidos

- Uso de Embalagens Plásticas: A maioria dos pães é embalada em plástico para garantir frescor e higiene durante o transporte e armazenamento. O uso excessivo de embalagens plásticas pode contribuir significativamente para o aumento de resíduos sólidos, que têm um tempo de decomposição muito longo, agravando o problema da poluição ambiental.

- Descarte de Resíduos: O descarte inadequado das embalagens de pão nas escolas pode resultar em poluição dos ambientes naturais, entupimento de sistemas de drenagem e impacto negativo na paisagem urbana.

2. Pegada de Carbono do Transporte

- Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE): O transporte dos pães dos fornecedores até as unidades escolares, especialmente se feito em veículos movidos a combustíveis fósseis, contribui para a emissão de gases de efeito estufa, como dióxido de carbono (CO₂), que são os principais responsáveis pelo aquecimento global e mudanças climáticas.

- Frequência das Entregas: Se as entregas forem realizadas frequentemente e em pequenas quantidades, isso pode aumentar a pegada de carbono total associada ao transporte, amplificando os impactos ambientais.

3. Produção Agrícola e Uso do Solo

- Uso de Recursos Naturais: A produção dos ingredientes principais do pão, como trigo e outros cereais, envolve o uso extensivo de recursos naturais, como água e solo. A agricultura convencional pode levar ao desmatamento, degradação do solo e ao uso excessivo de agroquímicos (fertilizantes e pesticidas), que podem contaminar corpos d'água e reduzir a biodiversidade.

- Impacto na Biodiversidade: A produção agrícola intensiva para atender à demanda de pão pode levar à monocultura, que reduz a diversidade biológica e torna os ecossistemas mais vulneráveis a pragas e doenças.

4. Consumo de Energia

- Energia no Processo de Produção: A produção de pão em larga escala requer uma quantidade significativa de energia, desde a moagem do trigo até o cozimento dos pães. O consumo de energia, se derivado principalmente de fontes não renováveis, contribui para o esgotamento de recursos naturais e o aumento da emissão de poluentes atmosféricos.

- Refrigeração e Armazenamento: O armazenamento de pães, especialmente se envolver refrigeração, também pode aumentar o consumo de energia nas unidades escolares, impactando o meio ambiente.

5. Desperdício de Alimentos

- Pães Não Consumidos: O desperdício de pães que não são consumidos pelos alunos pode contribuir para o aumento dos resíduos orgânicos nas escolas. Este desperdício representa não apenas um problema de gestão de resíduos, mas também um desperdício dos recursos naturais e energia empregados na produção e distribuição dos alimentos.

6. Impacto na Gestão de Resíduos nas Escolas

- Aumento do Volume de Lixo: A aquisição regular de pães, especialmente se embalada individualmente, pode aumentar significativamente o volume de lixo gerado nas escolas, exigindo uma gestão mais rigorosa e eficaz dos resíduos para evitar impactos ambientais negativos.

Mitigação dos Impactos Ambientais:

Para mitigar os impactos ambientais associados à aquisição de pães, várias medidas

podem ser adotadas, tais como:

- Uso de Embalagens Sustentáveis: Optar por embalagens biodegradáveis ou recicláveis para minimizar o impacto dos resíduos plásticos.
- Racionalização do Transporte: Agrupar as entregas e otimizar rotas para reduzir a pegada de carbono associada ao transporte.
- Fomento à Agricultura Sustentável:
 - Dar preferência a fornecedores que utilizam práticas agrícolas sustentáveis, que conservem recursos naturais e protejam a biodiversidade.
 - Educação Ambiental: Implementar programas de conscientização nas escolas sobre a importância da redução do desperdício de alimentos e do descarte correto de resíduos.

Conclusão:

Embora a aquisição de pães seja uma necessidade para garantir a alimentação adequada dos alunos, é fundamental considerar e mitigar os possíveis impactos ambientais associados a esse processo. Ao adotar práticas mais sustentáveis em todas as etapas, desde a produção até o consumo, é possível reduzir significativamente esses impactos, contribuindo para um ambiente mais saudável e sustentável.

XIV. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, inciso XIII, da Lei 14.133/2021)

Considerando o exposto, em especial a necessidade do objeto deste estudo, o levantamento de mercado, o impacto ambiental, a igualdade de condições na escola, e a solução mais vantajosa para a Administração e que garanta produtos de qualidade a custos mais reduzidos, contribuindo para a diminuição dos gastos públicos, esta equipe de planejamento declara VIÁVEL esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante às normas estabelecidas na Lei Federal nº 14.133/2021.

XV. MAPA DE RISCOS

A aquisição de pães para as unidades escolares envolve diversos riscos que podem impactar negativamente a qualidade do produto, a eficiência do processo e a conformidade com as normas legais e orçamentárias. Abaixo, são identificados os principais riscos associados ao processo de aquisição de pães, juntamente com

soluções propostas para mitigá-los.

1. Risco de Fornecimento Irregular ou Atrasado

- Descrição: A entrega de pães pode ser irregular ou atrasada, comprometendo a disponibilidade do produto nas unidades escolares, o que pode afetar a alimentação dos alunos.

- Soluções:

- Estabelecimento de Cronograma Rigoroso: Definir um cronograma claro e rigoroso para as entregas, com cláusulas contratuais que penalizem atrasos ou falhas na entrega.

- Contratação de Fornecedores Confiáveis: Realizar uma seleção criteriosa de fornecedores, verificando seu histórico de pontualidade e confiabilidade em contratos anteriores.

- Plano de Contingência: Elaborar um plano de contingência que permita a aquisição emergencial de pães em caso de falhas no fornecimento.

2. Risco de Fornecimento de Produtos de Baixa Qualidade

- Descrição: O fornecedor pode entregar pães que não atendam aos padrões de qualidade estabelecidos, afetando a alimentação dos alunos e podendo gerar desperdício.

- Soluções:

- Especificações Técnicas Detalhadas: Estabelecer especificações técnicas detalhadas no contrato, definindo claramente os critérios de qualidade, frescor e peso do produto.

- Inspeções Regulares: Realizar inspeções regulares dos lotes entregues para verificar a conformidade com as especificações acordadas.

- Cláusulas de Substituição: Incluir no contrato cláusulas que obriguem o fornecedor a substituir imediatamente qualquer produto que não atenda aos padrões de qualidade.

3. Risco de Aumento de Preços Durante a Vigência do Contrato

- Descrição: Flutuações nos preços dos insumos ou na economia podem levar ao aumento dos preços dos pães durante a vigência do contrato, impactando o orçamento.

- Soluções:

- Cláusulas de Reajuste Controlado: Incluir no contrato cláusulas de reajuste de preços que sejam baseadas em índices econômicos oficiais, limitando os aumentos e

proporcionando previsibilidade orçamentária.

- Reserva Orçamentária: Prever uma reserva orçamentária para cobrir eventuais aumentos de preços, garantindo que o fornecimento não seja interrompido por questões financeiras.

4. Risco de Problemas Logísticos

- Descrição: Problemas logísticos, como falta de veículos ou interrupções nas vias de transporte, podem atrasar as entregas ou comprometer a qualidade do produto durante o transporte.

- Soluções:

- Otimização de Rotas: Trabalhar com fornecedores para otimizar as rotas de entrega, minimizando o tempo de transporte e o risco de problemas logísticos.

- Veículos Adequados: Exigir que os fornecedores utilizem veículos adequados para o transporte de alimentos perecíveis, garantindo que os pães cheguem em condições ideais.

- Monitoramento em Tempo Real: Implementar sistemas de monitoramento em tempo real para acompanhar as entregas e identificar rapidamente qualquer problema logístico.

5. Risco de Inadequação às Normas Legais

- Descrição: A aquisição de pães pode não estar em conformidade com as normas legais e regulamentares, como aquelas relacionadas ao processo licitatório, segurança alimentar e nutrição.

- Soluções:

- Consultoria Jurídica: Envolver consultoria jurídica durante todo o processo de aquisição para garantir que todos os procedimentos estejam em conformidade com a legislação vigente.

- Treinamento das Equipes: Oferecer treinamento contínuo para as equipes envolvidas na aquisição sobre as normas e regulamentos aplicáveis.

- Auditoria Interna: Realizar auditorias internas periódicas para verificar a conformidade do processo e identificar qualquer necessidade de ajuste.

6. Risco de Desperdício de Alimentos

- Descrição: Excesso de pães pode levar ao desperdício, especialmente se os produtos não forem consumidos antes de perderem a frescura ou validade.

- Soluções:

- Planejamento Adequado: Ajustar as quantidades de pão adquiridas com base em um planejamento preciso da demanda real de cada unidade escolar.

- Distribuição Eficiente: Implementar um sistema de distribuição que garanta que os pães sejam entregues em quantidades adequadas às necessidades diárias, evitando excessos.

- Parcerias para Doação: Estabelecer parcerias com instituições locais para a doação de pães excedentes que ainda estejam em boas condições, reduzindo o desperdício.

7. Risco de Insatisfação dos Usuários

- Descrição: A entrega de pães de baixa qualidade ou a falha na adequação do produto ao gosto e necessidades dos alunos pode gerar insatisfação e, conseqüentemente, baixa adesão ao consumo.

- Soluções:

- Pesquisa de Satisfação: Conduzir pesquisas de satisfação com os alunos e a comunidade escolar para avaliar a aceitação dos pães fornecidos e ajustar o fornecimento conforme necessário.

- Ajustes no Cardápio: Trabalhar com nutricionistas para adaptar o cardápio e garantir que o pão fornecido seja bem aceito e consumido regularmente pelos alunos.

A aquisição de pães para as unidades escolares envolve uma série de riscos que precisam ser cuidadosamente gerenciados para garantir que o processo seja eficiente, que os produtos sejam de alta qualidade e que o fornecimento atenda às necessidades das escolas e dos alunos. Ao adotar as soluções propostas, é possível mitigar esses riscos, assegurando que a aquisição atenda plenamente aos objetivos da Secretaria Municipal de Educação e contribua para o bem-estar dos estudantes.

XVI. RESPONSÁVEIS

Deyvison Silvestre Rosa - Secretário Municipal de Educação.

Érica Pego Diniz - Matrícula: 144.157 - Coordenadora da Nutrição Escolar

Maria Clara Ribeiro Dias - Matrícula: 361.267 - Membro da equipe técnica de planejamento.

Paula Roberta Oliveira Ramalho - Matrícula: 361.854 - Membro da equipe técnica de planejamento.

Camila da Silva Leite Vinheiras - Matrícula: 361.268 - Fiscal de Contrato e membro da equipe técnica de planejamento.

Millena Dutra da Silva Barbosa - Matrícula: 361.704 - Fiscal de Contrato substituto e membro da equipe técnica de planejamento.

Marianne Elena da Silva - Matrícula 140.180 - Gestor do Contrato

Priscila Neubaner Duque Fernandes - Matrícula: 130.917 - Membro da equipe administrativa de planejamento.

Thiianne Miguel Ferreira - Matrícula: 144.219 - Membro da equipe administrativa de planejamento.

Silvia Souza Maria - Matrícula: 138.630 - Fiscal de Contrato

Bárbara Maria de Jesus - Matrícula: 144.158 - Fiscal de Contrato Substituta

Valença, 02 de dezembro de 2024

Deyvison Silvestre Rosa
Secretário Municipal de Educação - Matrícula 211. 552