



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Quissamã
Secretaria Municipal de Educação

P.M.Q.
Processo nº _____
Rubrica _____ Fls. _____

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

O presente Estudo Técnico Preliminar – ETP tem como objetivo avaliar alternativas de contratação pública para aquisição de Cereais, destinado ao atendimento do Programa Nacional de Alimentação Escolar, considerando a necessidade de suprir a demanda da Secretaria Municipal de Educação do município de Quissamã, visando o atendimento da clientela assistida, cerca de 4.459 alunos (referência: março/2024).

1 – OBJETO:

Este documento tem por objeto concretizar os estudos técnicos preliminares visando consolidar a aquisição de gêneros alimentícios para o programa de merenda escolar aos alunos matriculados na rede municipal de ensino, utilizando os recursos do PNAE. O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) consiste no repasse de recursos financeiros federais para o atendimento de estudantes matriculados em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes de ensino.

A presente aquisição tem como objetivo principal garantir a oferta de alimentos variados e seguros, promovendo o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados. Nutrir-se vai além de satisfazer as necessidades físicas do corpo humano. Atualmente, compreendemos que a alimentação desempenha um papel crucial no desenvolvimento cognitivo, desde a infância até a fase adulta.

No contexto educacional, essas considerações são notadamente relevantes para evidenciar a melhoria dos índices escolares associados a hábitos alimentares saudáveis.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE:

O fornecimento de alimentação escolar é um direito constitucional de todos os alunos matriculados na Rede Municipal de Ensino durante os 200 dias letivos, a Constituição Federal de 1988, em seu artigo 208, trata a alimentação escolar como responsabilidade do Estado, em colaboração com o poder público local. Essa premissa também é destacada no artigo 1 da Resolução nº 26/2013 do FNDE, que estabelece: "A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado, e será promovida e incentivada, com vista ao atendimento dos princípios e das diretrizes estabelecidas nesta Resolução" e deve estar em conformidade com as legislações pertinentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

A merenda escolar desempenha um papel crucial para muitos alunos que podem enfrentar situações de insegurança alimentar em casa, garantindo pelo menos uma refeição balanceada ao longo do dia, ao garantir uma alimentação de qualidade, o PNAE

contribui para a inclusão social, minimizando desigualdades e proporcionando condições iguais de acesso à educação.

Portanto, a **contratação de empresas fornecedoras de gêneros alimentícios é primordial para efetivar a alimentação escolar nas escolas e as entregas periódicas durante o ano letivo serão necessárias para manter a qualidade do cardápio.**

3 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO:

O Contratado deverá obedecer integralmente as disposições do Código da vigilância sanitária das Instruções de Serviço do PNAE – e suas alterações, e das Resoluções da ANVISA e demais normas vigentes.

O Contratado deverá cumprir com todos os requisitos solicitados no Edital, respeitando os Anexos e suas propostas. Com a entrega de produtos de boa qualidade assim como solicitado.

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, procedência e prazo de garantia ou validade. Assim, assumindo a responsabilidade com quaisquer riscos e despesas decorrentes, referentes a entrega e/ou má qualidade do produto.

A presente licitação será para atender os alunos matriculados na rede municipal. O fornecimento do objeto poderá ser feito de forma fracionada em conformidade com as necessidades preestabelecidas, para um período que poderá corresponder até doze meses.

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

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

A contratada deverá entregar o material, quando da solicitação da Contratante, em entregas parceladas, semanalmente, nos dias acordados com o(a) servidor(a) designado(a) pela Contratante, no horário das 08:00 às 15:00hs, e nos endereços especificados no contrato.

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

Os produtos poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento, devendo ser substituídos no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

4 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES:

As estimativas de quantidades foram realizadas pelo setor de nutrição da Secretaria Municipal de Educação, levando em consideração o cardápio elaborado de acordo com as diretrizes do Ministério da Educação:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	QUANTIDADE
01	Ameixa Madura – aroma e cor da espécie Características: de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade - Quilo	466549	2.000
02	Banana Maça – Comprimento: 10 – 15 cm: Diâmetro: 30 – 32 mm: Grau de maturação: de 4 a 5 (Escala de Von Loesecke – Quilo	464376	2.000
03	Couve Flor de 1ª qualidade – Quilo	463846	2.000
04	Hortelã fresco – provida de ramos eretos e folhosos – Maço/Molhe de aproximadamente 50 gramas	463901	300
05	Pêssego de 1ª qualidade – in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) – Quilo	464333	2.000
06	Pimentão Amarelo – Extra AA – Quilo	463802	200
07	Pepino sem defeitos – Quilo	463810	500
08	Uva Itália – Extra A – Quilo	464438	2.000
09	Arroz integral, tipo 1, pacote de 1 kg, grão longo e fino, embalagem intacta e sem umidade, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega. Produto sem a presença de grãos quebrados, sujidades, insetos, mofos ou bolores.	468910	500
10	Farinha Especial – Mix, Mix de Farinhas sem Glúten – Embalagem de 1 Kg – A Farinha Mix possui em sua composição farinha de arroz, fécula de mandioca, fécula de batata e goma xantana.	401263	1.000
11	Farinha de Quibe – Trigo de Quibe – Quilo	326330	1.500
12	Feijão Fradinho – tipo 1 – Quilo	481027	3.000
13	Flocos de Milho pré-cozido – Não contém Glúten – Pacote de 500 gramas	459017	200
14	File de pescado (Tilápia) congelado sadio, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento por glaceamento. Proveniente de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de espinhas e pele. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A variação de peso deverá ser de no máximo 10% após o descongelamento devido ao glaceamento. Deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo SIF, SIE. Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme após descongelamento, Cor: branco acinzentado, Odor: característico de peixe fresco congelado e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico atóxico termoencolhível –	448953	5.000

	vácuo contendo até 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 Kg. Prazo de validade: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data da entrega.		
--	---	--	--

5 – LEVANTAMENTO DE MERCADO:

Diante das necessidades apontadas neste estudo, o atendimento à solução exige a contratação de empresa especializada cujo o ramo de atividade seja compatível com o objeto pretendido. Foram consultados preços de potenciais fornecedores na fonte oficial Banco de Preços e utilizados como parâmetros de pesquisa de mercado, conforme disposições da Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021.

O mês/ano de referência da pesquisa terá que constar no formulário de pesquisa.

Este Município tem como objetivo alcançar o melhor custo-benefício em relação ao dinheiro público.

Por se tratar de área sensível, como é o caso da alimentação escolar, faz-se necessário que os preços sejam pesquisados regularmente. Com isso, sugerimos nova pesquisa pra compor o Mapa Comparativo de Preços a fim de elaboração do Termo de Referência, uma vez que o mercado de alimentos é altamente volátil e sujeito a flutuações sazonais, econômicas e de oferta e demanda.

Como a alimentação escolar depende de produtos perecíveis, é essencial garantir que os preços sejam atualizados e competitivos. Uma nova pesquisa assegura que os valores refletidos no mapa comparativo sejam os mais recentes e precisos.

6 – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Os itens, produtos, unidade, quantidade, preço unitário e preço total encontram-se na tabela abaixo:

Nº	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO (Valor Estimado da Fonte Oficial Banco de Preços)	VALOR TOTAL
01	Ameixa Madura – aroma e cor da espécie Características:	Kg	2000	R\$ 12,90	R\$ 25.800,00

	de tamanho médio, apresentando grau de maturação maduro, in natura, tipo extra A, de ótima qualidade - Quilo				
02	Banana Maça – Comprimento: 10 – 15 cm: Diâmetro: 30 – 32 mm: Grau de maturação: de 4 a 5 (Escala de Von Loesecke – Quilo	Kg	2000	R\$ 11,67	R\$ 23.340,00
03	Couve Flor de 1ª qualidade – Quilo	Kg	2000	R\$ 9,33	R\$ 18.660,00
04	Hortelã fresco – provida de ramos eretos e folhosos – Maço/Molhe de aproximadamente 50 gramas	Kg	300	R\$ 6,73	R\$ 2.019,00
05	Pêssego de 1ª qualidade – in natura: Com características organolépticas (cor, odor, textura, aparência, sabor) – Quilo	Kg	2000	R\$ 12,00	R\$ 24.000,00
06	Pimentão Amarelo – Extra AA – Quilo	Kg	200	R\$ 9,00	R\$ 1.800,00
07	Pepino sem defeitos – Quilo	Kg	500	R\$ 2,65	R\$ 1.325,00
08	Uva Itália – Extra A – Quilo	Kg	2000	R\$ 15,00	R\$ 30.000,00
09	Arroz integral,	Kg	500	R\$ 6,20	R\$ 3.100,00

	<p>tipo 1, pacote de 1 kg, grão longo e fino, embalagem intacta e sem umidade, com rótulo, data de fabricação, lote e validade de no mínimo 08 meses a partir da data de entrega. Produto sem a presença de grãos quebrados, sujidades, insetos, mofos ou bolores.</p>				
10	<p>Farinha Especial – Mix, Mix de Farinhas sem Glúten – Embalagem de 1 Kg – A Farinha Mix possui em sua composição farinha de arroz, fécula de mandioca, fécula de batata e goma xantana.</p>	Kg	1000	R\$ 25,48	R\$ 25.480,00
11	<p>Farinha de Quibe – Trigo de Quibe – Quilo</p>	Kg	1500	R\$ 5,74	R\$ 8.610,00
12	<p>Feijão Fradinho – tipo 1 – Quilo</p>	Kg	3000	R\$ 7,68	R\$ 23.040,00
13	<p>Flocos de Milho pré-cozido – Não contém Glúten – Pacote de 500 gramas</p>	Pct	200	R\$ 6,28	R\$ 1.256,00
14	<p>File de pescado (Tilápia)</p>	Kg	5000	R\$ 48,91	R\$ 244.550,00

<p>congelado sadio, submetido ao processo tecnologicamente adequado de congelamento por glaceamento. Proveniente de pescados processados sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente, isentos de espinhas e pele. Deverá ser isento de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A variação de peso deverá ser de no máximo 10% após o descongelamento devido ao glaceamento. Deverá ser proveniente de estabelecimento inspecionado pelo SIF, SIE. Aspecto: característico não pegajoso, Textura: firme após descongelamento</p>				
--	--	--	--	--

<p>, Cor: branco acinzentado, Odor: característico de peixe fresco congelado e Sabor: característico. Embalagem primária: saco plástico atóxico termoencolhível – vácuo contendo até 5 Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte e armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20 Kg. Prazo de validade: mínima de 12 meses quando conservado a temperatura de - 12°C ou mais frio, devendo o prazo de fabricação não anteceder 90 (noventa) dias da data da entrega.</p>				
TOTAL GERAL				R\$ 432.980,00

Cumpra-se informar que foram utilizados como parâmetros de pesquisa de mercado para compor os valores unitários de cada item, os valores pesquisados na fonte oficial Banco de Preços.

Portanto, o valor total estimado da contratação para aquisição dos gêneros alimentícios é de **R\$ 432.980,00 (quatrocentos e trinta e dois mil, novecentos e oitenta reais)**.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Para atendimento da demanda em questão, a solução proposta é a realização de processo licitatório amplo na modalidade Pregão (Lei nº 10.520/02), no formato eletrônico, para aquisição de gêneros alimentícios destinados ao preparo e distribuição de alimentação escolar para os alunos do município de Quissamã, com entrega parcelada de acordo com a necessidade de consumo, até a quantidade limite e entrega de acordo com as exigências contidas no cronograma a ser estabelecido pela Nutricionista Responsável Técnico do município.

O certame deverá possibilitar a ampla concorrência entre os fornecedores interessados, desde que atendam os requisitos mínimos de habilitação e do objeto, a se fazerem constantes no Edital e Termo de Referência.

Administração Pública, especificamente a Secretaria Municipal de Educação, tem como objetivo garantir o fornecimento de alimentação, isso inclui assegurar que essas refeições sejam harmonizadas e regionalizadas, além de inócuas.

Considerando que a alimentação é um bem de uso comum de primeira necessidade, e seu consumo é quase imediato e alimentos precisam apenas ser preparados e distribuídos para os alunos, as unidades escolares possuem espaços próprios, equipamentos e utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os gêneros alimentícios propostos. Além disso, as unidades possuem profissionais capacitados para o preparo, distribuição e controle das refeições.

Portanto, com todos esses elementos disponíveis, é possível constatar que a solução completa para garantir uma alimentação adequada aos alunos, sendo necessário apenas a aquisição dos gêneros alimentícios propostos para concretizar esse objetivo.

8 – JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Em regra, conforme disposições estabelecidas na alínea b, inciso V, do Art. 40º da Lei nº 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do parcelamento, quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala. Considerando as especificidades do presente objeto a demanda será parcelada, haja vista, a comprovação técnica e economicamente viável, com o intuito de propiciar o melhor aproveitamento do mercado e a ampliação da competitividade.

9 - ALINHAMENTO ENTRE CONTRATAÇÃO E PLANEJAMENTO

Os produtos descritos estão sendo solicitados pela primeira vez, desta forma não houve plano de contratação dos mesmos.

10 – FUNCIONAL PROGRAMÁTICA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

33.01.001.12.361.0084.2.012 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - PNAE ENSINO FUNDAMENTAL - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

33.01.001.12.365.0084.2.010 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - PNAE EDUCAÇÃO INFANTIL CRECHE - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

33.01.001.12.365.0084.2.282 - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR - PNAE EDUCAÇÃO INFANTIL PRÉ-ESCOLA - 3.3.90.30 MATERIAL DE CONSUMO

11 – Providências a serem adotadas

11.1 - Para aquisição pretendida não haverá necessidade de providências prévias no âmbito da Administração. Mas, a Secretária requisitante indicará servidores para atuarem como gestor e fiscal do contrato, a fim de assegurar supervisão à contratação para propiciar eventuais medidas a serem adotadas, caso sejam necessária a intervenção dos mesmos identificadas no Mapa de Risco.

11.2 - A futura contratação não resulta em acréscimos de gastos orçamentários, uma vez que a Secretaria de Educação e administração municipal já tem funcionários destinados a tal função. Nas unidades as entregas são de responsabilidade das empresas; fato que, torna a entrega mais segura em termos de conservação dos alimentos, principalmente dos perecíveis, as entregas são acompanhadas pela chefe de nutrição que é lotada na secretaria e responsável por assuntos relacionados a merenda escolar no âmbito de sua profissão.

11.3 - Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes para a aquisição pretendida.

12 – IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS

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

Outra categoria de resíduo proveniente das atividades de pré-preparo, preparo e distribuição de alimentos e da limpeza regular das áreas das Unidades são os resíduos orgânicos. Quando não tratados adequadamente, podem causar risco de contaminação, seja pelo favorecimento da proliferação de microrganismos como as bactérias ou pela atração de vetores e pragas. A principal norma relacionada ao manejo e ao descarte de resíduos é a Resolução ANVISA nº 216/2004. Ela determina que os estabelecimentos devem dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte,

em número e capacidade suficientes para conter os resíduos. Ainda, os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

O normativo dispõe também que os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos. Isso de modo a evitar focos de contaminação e atração de pragas e vetores urbanos.

13 – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

O presente Estudo Técnico Preliminar valida que a solução descrita neste documento se mostra tecnicamente viável e necessária a contratação pretendida.

14 – RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a presente contratação a instituição almeja alcançar, sob os aspectos da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes benefícios:

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

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

Quissamã, 10 de setembro de 2024.

Priscilla Koch Pereira
Diretor do Departamento de Nutrição
Escolar - Matrícula 7966

Talitha Aparecida Maia Fragoso
Assessor Técnico Administrativo da
Educação - Matrícula: 13059

EQUIPE RESPONSÁVEL:

1 - Documento de Formalização de Demanda – *Ana Paula Borba Scudieri* – Nutricionista – Responsável Técnica – matrícula: 1527

2 – Estudo Técnico Preliminar – *Priscilla Koch Pereira* - Diretor do Departamento de Nutrição Escolar – matrícula: 7966 e *Talitha Aparecida Maia Fragoso* – Assessor Técnico Administrativo da Educação - matrícula: 13059

3 – Mapeamento de Risco – *Letícia da Cunha Lima* – Assessor de Apoio à Educação – matrícula: 7876

4 – Termo de Referência – *Iris de Souza Silva* – Assessor Técnico Administrativo da Educação – matrícula: 7805

5 – Mapa Comparativo – *Alice Narciso de Souza* – Assessor 4 – matrícula: 7893