

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar (ETP)
(inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021)

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (in natura) DA AGRICULTURA FAMILIAR PARA MERENDA ESCOLAR

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP, é o documento que caracteriza a primeira etapa da fase de planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

I - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

1. SECRETARIA/ÓRGÃO DEMANDANTE

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SANTA CRUZ

1.2. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

1.2.1 - Diretrizes que Norteiam o ETP

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º e 208, (que são relacionados ao direito à alimentação, inclusive ao educando);
- Lei 14.133/21, (que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências);
- Instrução Normativa 58/2022, (que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital);
- Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006 (estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais).
- Lei Federal nº 11.346, de 15 de setembro de 2006 (cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN, com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada).
- Lei Federal nº 11.947/2009, (estabelece normas e diretrizes da alimentação escolar);
- LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, (Altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50% (cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher)

- Resolução/CD/FNDE n.º 06/2020, (Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE);

- Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, (Altera a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 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), para estabelecer. Veja;

“Art. 39 O limite individual de venda do agricultor familiar e do empreendedor familiar rural para a alimentação escolar deve respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais) por DAP Familiar/ano/entidade executora, e deve obedecer às seguintes regras:

I – para a comercialização com fornecedores individuais e grupos informais, os contratos individuais firmados devem respeitar o valor máximo de R\$ 40.000,00 (quarenta mil reais), por DAP Familiar/ano/EEEx;

II – para a comercialização com grupos formais o montante máximo a ser contratado deve ser o resultado do número de agricultores familiares, munidos de DAP Familiar, inscritos na DAP Jurídica multiplicado pelo limite individual de comercialização, utilizando a seguinte fórmula:

$VMC = NAF \times R\$ 40.000,00$ (sendo: VMC: valor máximo a ser contratado. NAF: nº de agricultores familiares (DAPs familiares) inscritos na DAP jurídica).

- Resolução Nº GGALIMENTA 3º, de 14/06/2022, (Dispõe sobre a execução da modalidade "Compra Institucional", no âmbito do Programa Alimenta Brasil; Conforme o Parágrafo único. Do total de recursos destinados no exercício financeiro à aquisição de gêneros alimentícios pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal Direta e Indireta, pelo menos 30% (trinta por cento) deverão ser destinados à aquisição de produtos de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, e que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf - DAP ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar - CAF, conforme disposto no Decreto 8.473, de 22 de junho de 2015.

- Lei Federal nº 14.133, de 1º de abril de 2021 (lei de licitações e contratos administrativos).

- Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

- **Lei Municipal nº 546, de 16 de março de 2023** (regulamenta a Lei Federal nº 14.133, de 2021 no âmbito da Administração Pública Municipal).

- **Decreto Municipal nº 17, de 17 de março de 2023**, (EMENTA: Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, e dá outras providências

- **Decreto Municipal nº 19, de 17 de março de 2023**, (EMENTA: Dispõe sobre a dispensa de licitação, na forma eletrônica, de que trata a Lei Federal nº 14.133/2021; institui o Sistema de Dispensa Eletrônica, no âmbito da Administração Pública Municipal; e dá outras providências);

- **Decreto Municipal nº 18, de 17 de março de 2023**, (EMENTA: Regulamenta a Lei Federal nº 14.133/2021, que dispõe sobre licitações e contratos no âmbito da Administração Pública do Município de Santa Cruz/PE, e dá outras providências);

1.3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE.

1.3.1 – **Considerando** os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela a Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da

Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sejam investidos na aquisição de produtos da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais e de mulheres. Considerando ainda, os ditames da LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50%(cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

1.3.2 - A presente contratação é de grande importância para atender a demanda da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, visando o fornecimento de gêneros alimentícios (*in natura*) diretamente da agricultura familiar para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do município, na oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 2.500(dois mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, creches, (Programa Mais Educação, Semi - Integral), no período de fevereiro até dezembro ano letivo de 2024.

1.3.3 - O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxico e garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

1.3.1 – Objetivando ainda, Incorporar a alimentação fornecida aos escolares da rede Municipal de Ensino do Município, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e apoiando o desenvolvimento sustentável, com os incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados e sazonais.

2. DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

2.1 Constitui o objeto deste ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR para compor Edital de Chamada Pública, visando a aquisição de gêneros alimentícios oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres, destinados à **alimentação escolar dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, infantil, pré-escola, creches, Programas; Semi-Integral, Brasil Carinhos, EJA, com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2024**, da Rede Municipal de Ensino de Santa Cruz/PE, conforme condições, especificações, quantitativos, constantes neste Estudo Técnico Preliminar.

2.2 Com base nos fundamentos da Lei nº 14.133/21 e suas atualizações, o presente Estudo Técnico Preliminar visa fornecer elementos e subsídios que possibilitem a contratação de agricultores Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres do ramo pertinente para fornecimento de produtos alimentícios (frutas e verduras), conforme especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar.

2.3 O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme preceitua o art. 20 da Lei nº 14.133/21.

2.4 - Os produtos objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar

3. DA JUSTIFICATIVA DA NECESSECIDADE DO OBJETO

3.1. A aquisição dos produtos relacionados neste ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR são para suprir a demanda alimentar da Secretaria Municipal de Educação no ano letivo de 2024, que tem por finalidade, atender as necessidade dos alunos da rede municipal do ensino fundamenta, infantil, EJA, pré-escola, creches, Programas; Semi-Integral, Brasil Carinhos, atendidos no Programa Alimentação Escolar, no âmbito do PNAE. A qual traz as seguintes justificativas:

3.2 - Considerando os ditames da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, atualizada pela a Lei Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, e da Resolução/CD/FNDE n.º 06, de agosto de 2020, e da Resolução Nº 21 de 16 de Novembro de 2021 do FNDE, que trouxeram novos avanços para o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), e a garantia de que 30% dos repasses do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), sejam investidos na aquisição de produtos da Agricultura Familiar, priorizando os assentamentos da Reforma Agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas e os grupos formais e informais e de mulheres.

3.3 Considerando ainda, os ditames da LEI Nº 14.660, DE 23 DE AGOSTO DE 2023, que altera o art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para incluir grupos formais e informais de mulheres da agricultura familiar entre aqueles com prioridade na aquisição de gêneros alimentícios no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e para estabelecer que pelo menos 50%(cinquenta por cento) da venda da família será feita no nome da mulher.

3.4. Sendo assim, a aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar será para a oferta de lanche da alimentação escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 2.500(dois mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, creches, (Programa Mais Educação, Semi - Integral), no período de fevereiro até dezembro ano letivo de 2024.

3.5 Quanto ao preço de aquisição, sua definição baseia-se no §1º, art. 31, da Resolução FNDE nº 06/2020, ou seja, o preço de aquisição deu-se através do preço médio pesquisado por, no mínimo, três mercados em âmbito local, priorizando-se instituições/entidades da Agricultura Familiar, caso houvesse acrescido dos insumos exigidos no edital de Chamada Pública, tais como despesas com frete, embalagens, encargos e quaisquer outros itens necessários para o fornecimento dos gêneros alimentícios.

3.6. É notório que, os gêneros alimentícios adquiridos diretamente da agricultura familiar são produtos de grande importância para o rendimento escolar e desenvolver aprendizagem dentro do ambiente escolar e garantem aos alunos uma merenda escolar e melhores condições de estudo, e aos pais mais tranquilidade até mesmo no

orçamento familiar, promovendo a igualdade social entre os alunos e oferecendo mais segurança alimentar para os mesmos;

3.7. Diante do exposto, a aquisição ora pretendida, tem como escopo suprir a necessidade da Secretaria Municipal de Educação concernente ao fornecimento de produtos alimentícios adquiridos diretamente da agricultura familiar, os quais são de extrema necessidade para o aprendiz.

3.8 – Os produtos, a serem adquiridos deverão ser de boa qualidade e produção obedecendo rigorosamente as características mínima referente a este Chamada Pública.

3.9 - Este Termo de Referência foi elaborado em conformidade ao que determina (Art. 6º, XXIII, “a” e “i” da Lei n. 14.133/2021).

3.10 – OBJETIVO

3.10.1 - O objetivo da aquisição dos gêneros alimentícios adquiridos diretamente da agricultura familiar para suprir a necessidade nutricional dos alunos da educação básica para o ano letivo de 2024 é proporcionar uma alimentação saudável de qualidade adequado para os alunos matriculados em toda a rede de ensino, estimulando a aprendizagem e o desenvolvimento das atividades escolares e das práticas educativas, pedagógicas, e valorizar e motivar os alunos rede municipal do ensino fundamental.

3.11 - DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

3.11.1 - A contratação deverá se dar através de Chamada Pública, utilizado - se o critério de menor preço por item;

3.11.2 - A contratação pretendida está prevista no Plano de Contratações Anual em fase de conclusão de modo que se encontra alinhada com o planejamento da Administração do município de Santa Cruz;

3.11.3 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser de 10 (dez) meses improrrogáveis, contados da data da sua assinatura.

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 Para a satisfação da necessidade expressada pela área requerente, a solução contratada deverá atender aos seguintes requisitos: I) O escopo desta contratação é a viabilização do fornecimento legal das aquisições de produtos (frutas e verduras) necessária à execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar da Rede Municipal de Ensino de Santa Cruz, que dispõe de estrutura física (almoxarifado, cozinha adequados) e de pessoal (técnico em nutrição, merendeiro, cozinheiro e copeiro) para o armazenamento e preparo de alimentos e/ou distribuição de refeições, no próprio ambiente escolar sem, no entanto, deixar de atender ao objetivo principal desse Programa, que é contribuir para a formação de hábitos alimentares saudáveis, para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, conforme consta da Resolução CD/FNDE nº 06/2020.

4.2 Com este intuito, a Secretaria Municipal de Educação e a sua equipe técnica, trabalham juntos para que, dentro de suas possibilidades, se ofereça alimentação saudável e adequada às necessidades nutricionais de seus alunos, em conformidade com o estipulado no art. 4 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Para tanto, a nutricionista responsável pelo Programa no âmbito do Município de Santa Cruz, bem como os demais pessoal de apoio, neste ente, devem, após realizar o diagnóstico do estado nutricional dos estudantes, planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, respeitando a cultura alimentar da localidade, o perfil epidemiológico da população atendida, e, pautadas na sustentabilidade, observando também a vocação/diversidade e sazonalidade da produção agrícola na região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo e a distribuição, até o consumo das refeições pelos escolares.

4.3 Assim, observadas a faixa etária, as necessidades específicas (tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras) e o estado de saúde dos alunos, os cardápios da alimentação escolar para as escolas são elaborados pela a NUTRICIONISTA priorizando a utilização de gêneros alimentícios básicos (aqueles considerados imprescindíveis pelo conteúdo de seus nutrientes em uma dieta, dada a cultura culinária local) e *in natura*, como porções de frutas e hortaliça e visando ao atendimento de, no mínimo, 20% (vinte por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos matriculados na educação básica, em período parcial, a quem é oferecido um lanche apenas, no intervalo das aulas, ou 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, quando necessária a oferta de duas ou mais refeições, em razão da carga horária e cronograma das aulas, obedecendo o calendário escolar.

4.4 Portanto, mesmo na contratação dos produtos para alimentação escolar, deve-se observar a capacidade logística do fornecedor, que deve suprir as necessidades de fornecimento parcelado ao órgão, garantindo a entrega dos produtos, observando as temperaturas operacionais, que devem ser mantidas adequadas também durante o embarque, transporte, desembarque e entrega dos itens, colaborando para a segurança alimentar.

4.5 Considerando que o PNAE seja subsidiado pelo Ministério da Educação (MEC), os recursos repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) às entidades executoras, que devem ser destinados exclusivamente à compra de gêneros alimentícios, são insuficientes para o atendimento da demanda durante os 200 dias letivos, exigindo a complementação com recursos do próprio do órgão. Em decorrência disso, surge então outra obrigação à entidade executora, expressa no art. 1º do Decreto nº 8.473/2015: destinar pelo menos 30% (trinta por cento) do total de recursos próprios previstos no seu orçamento (por exercício financeiro) para a aquisição de gêneros alimentícios de agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326, de 2006, que tenham a Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou CAF, o que, nos termos do art. 17 da Lei nº 12.512/2011, pode também ser feito dispensando-se a licitação, mediante chamada pública do Programa de Aquisição de alimentos na modalidade Compra Institucional (CI), conforme Decreto nº 11.476 de 2023.

4.6 - Dessa forma a legislação vem concretizar uma das principais diretrizes do PNAE - o “apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais”, incluindo mulheres - impondo à entidade executora obrigações que só podem ser dispensadas, consoante o disposto no art. 4º do Decreto nº 11.476/2023, nos seguintes casos:

I - não recebimento do objeto, em virtude de desconformidade do produto ou de sua qualidade com as especificações demandadas;

II - insuficiência de oferta na região, por parte agricultores familiares e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários que se enquadrem na Lei nº 11.326, de 2006, para fornecimento dos gêneros alimentícios demandados; ou,

III - necessidade de aquisições especiais, esporádicas ou emergenciais, que deverão ser justificadas;

4.7 Portanto, observando-se o cardápio-base e suas adaptações à realidade de cada entidade escolar, as aquisições destinadas ao PNAE devem ocorrer:

I - priorizando os alimentos produzidos pela agricultura familiar e suas organizações, no local ou região em que se situa o órgão comprador (tais como frutas, verduras, cereais, sucos, lácteos e alimentos processados pela agroindústria familiar), os quais podem ser adquiridos meio de licitação pública ou, ainda, por dispensa do procedimento licitatório, nos termos dos arts. 14, da Lei nº 11.947/2009, e 17, da Lei nº 12.512/2011, desde que sejam precedidas de Chamada Pública e resultem no empenho imediato da totalidade dos itens adjudicados, com a consequente formalização de contrato de fornecimento parcelado dos produtos, conforme estabelecem os arts. 38, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 (PNAE), e 4º, IN Seges/MPDG nº 03/2019; e

II - complementada, para aqueles itens fornecidos insuficientemente ou não fornecidos pela agricultura e agroindústria familiar local/regional, seja porque não os produzem ou porque não tem capacidade logística de fornecê-los, com procedimento licitatório, nos termos da Lei nº 14.133/21, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, que permite a compra em quantidades variáveis e com entregas parceladas, mediante formalização de contrato ou instrumento que o substitua (nota de empenho), no caso de entrega imediata.

4.8 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser de 10 (dez) meses improrrogáveis, contados da data da sua assinatura.

4.9 – O fornecimento dos produtos será de forma PARCELADA

5 – DAS QUANTIDADES, ESPECIFICAÇÕES E DETALHAMENTO DA NECESSIDADE ESTIMATIVA;

5.1 A projeção da necessidade para as quantidades estimadas para aquisição dos Gêneros Alimentícios da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural deverão atender as especificações abaixo descritas, conforme as características e

tipos apresentados a seguir:

Item	Especificação/Custo Estimado	Und	Quant	Preço unit	Preço Total
01	ÁBOBRINHA , in natura, de 1ª qualidade. Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes, vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofos e partes podres. Acondicionada em embalagem saco do tipo nylon pesando aproximadamente 1kg;	Kg	1.000	5,50	5.500,00
02	AIPIM : Aipim descascado: branco, 1ª qualidade, descascado, lavado, cortado em pedaços, congelado, em embalagens de plástico resistente, sem rupturas, transparente, de 1kg. Sem rupturas ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos estranhos. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (branca com pontos amarelo escuro e/ou marrom).	Kg	500	5,50	2.750,00
03	ACEROLA , in natura, Acerola de primeira qualidade, fresca, íntegra, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 1kg.	Kg	2.500	5,50	13.750,00
04	BANANA PACOVAN , in natura, de 1ª qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, apresentando grau médio de maturação. Cor característica. Sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos, terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, íntegra, tamanho uniforme, não madura. Deverá estar acondicionada em embalagem do tipo nylon com o peso expresso de aproximadamente 1kg;	Kg	12.000	6,00	72.000,00
05	BATATA DOCE ; in natura, Batata doce de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem	Kg	500	5,50	2.750,00

	físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos do tipo nylon pesando aproximadamente 50kg.				
06	BATATINHA , in natura, Batatinha de primeira, fresca, íntegra, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50kg.	Kg	3.500	6,50	22.750,00
07	CARNE DE BODE COM OSSO - in natura, com aspecto firme, fresca, na cor vermelho vivo embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificação do produto, data de vencimento estampado na embalagem, com validade a partir da data de entrega, que deverá ser entregue em embalagem plástico de 1kg.	Kg	6.000	28,00	168.000,00
08	CEBOLA TIPO PÊRA , in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, íntegra. Acondicionada em saco tipo nylon na cor amarela ou rocha pesando, aproximadamente 1kg.	Kg	2.000	6,00	12.000,00
09	CENOURA EXTRA A TAMANHO MÉDIO , Cenoura in natura, 1a qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada. Capacidade máxima da embalagem 20kg.	Kg	3.500	7,75	27.125,00
10	COENTRO VERDE FRESCO , in natura, 1a qualidade, fresco, com folhas firmes e verdes, em maços. Molho com tamanho médio de 50g, que deverá ser entregue em embalagem em sacolas virgens de 1kg	Kg	800	16,00	12.800,00
11	GOIABA , in natura, 1a qualidade. Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de	Kg	2.400	7,00	16.800,00

	enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Capacidade máxima da embalagem 20kg.				
12	LARANJA: in natura, de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Peso: entre 0,12 kg a 0,15 kg a unidade. Capacidade máxima da embalagem 20kg.	Kg	150	6,00	900,00
13	MAÇÃ, in natura, maçã fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	4.000	8,00	32.000,00
14	MAMÃO, in natura, de 1ª qualidade, maduro, com polpa firme e intacta, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Sendo cada unidade envolta em papel. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 10kg;	Kg	1.000	4,50	4.500,00
15	MANGA, in natura, 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;	Kg	1.000	4,50	4.500,00
16	MARACUJÁ, in natura, 1a qualidade, maracujá extra AA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e	Kg	3.000	9,50	28.500,00

	larvas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;				
17	MELÃO , in natura, de 1ª qualidade, fresca, apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1.600	7,00	11.200,00
18	MELANCIA , in natura, 1a qualidade, fresco. Melancia graúda redonda, peso uniforme de no mínimo 5kg, cada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso entre 3,0 kg a 5,0kg a unidade.	UND	500	8,50	4.250,00
19	PIMENTÃO VERDE , in natura, de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 1kg;	Kg	1.200	6,00	7.200,00
20	TANGIRINA , Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, 1 unidade pesa aproximadamente 210g, Acondicionada em caixas ou sacos de 25 kg aproximadamente.	Kg	100	6,00	600,00
21	TOMATE , in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca sã, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg. Produto com tamanho médio, maduro mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos	Kg	1.600	7,00	11.200,00

que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;				
Valor total do orçamento estimativo R\$				461.075,00

6. DA JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES e ESTIMATIVA.

6.1 A Secretaria Municipal de Educação realizou levantamento das quantidades baseado – se no numero de matricula e contratos anterior e visando ao atendimento de uma demanda de oferta na merenda escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca 2.500(dois mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, EJA e Semi – Integral no ano letivo de 2024.

6.2. A referida Chamada Pública, se faz necessário, uma vez que a Secretaria Municipal de Educação proporciona aos alunos da creche, Pré escola, alunos de 1º a 4ª séries e 1º ao 5º ano do ensino fundamental), e programas Eja, Semi-Integral, proporciona uma merenda escolar, saudável de qualidade, visando dar condições e melhorias, incentivando os mesmos, a freqüentarem as escolas, evitando assim a evasão escolar.

6.3 Os quantitativos dos quaisquer dos procedimentos licitatórios citados na solução abaixo devem ser estimados, a partir de cardápio anual de lanches elaborado pela nutricionista, relativamente aos itens que o compõem, em razão das porções individuais, das repetições de oferta previstas durante os 200 (duzentos) dias letivos do exercício, e do número de alunos regularmente matriculados da rede municipal de ensino (correspondente à educação básica), a quem se destina o PNAE no âmbito do Municipio de Santa Cruz.

6.4 Ademais, indica-se considerar, tanto na elaboração do cardápio quanto no dimensionamento das aquisições, também os resultados de pesquisas de aceitação dos lanches dos anos anteriores, que aponta para características específicas da demanda, como a adesão ao formato de alimentação escolar fornecido (lanches prontos), os índices de aceitação de produtos voltados ao público vegetariano e/ou com restrições alimentares, o histórico de consumo e a prevenção de perdas/descartes, com vistas à economicidade da verba pública e sua correta destinação.

6.5 - A estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala, encontra respaldo no inciso IV do § 1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

6.6 - As quantidades estimadas baseia-se na média de consumo nos exercícios anterior, considerando o numeros de alunos matriculados, doravante previsão para o ano 2024

6.5 LEVANTAMENTO DE MERCADO E ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

a) O valor global da contratação deve ser estimado anualmente, utilizando-se a estimativa preliminar de custo unitário da lista de itens base, efetuada a partir dos parâmetros de pesquisa estabelecidos nos inc. I e II do art. 5º da IN ME 65/2021;

b) No entanto, recomenda-se que, na compra direta da agricultura familiar e suas organizações cada entidade executora estabeleça seus próprios preços de aquisição, que devem ser obtidos em pesquisa de preços realizada nos termos do art. 28, da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública. Mas para averiguação da compatibilidade dos preços com o mercado, em âmbito local ou regional, deve ser realizada pesquisa por meio de consulta ao Painel de Preços, desenvolvido pelo Ministério da Economia, ou ainda pela Plataforma Fonte de Preços, se acessível.

c) Para a aquisição complementar, realizada por procedimento licitatório, indica-se que os preços de referência sejam obtidos a partir da comparação da estimativa preliminar de custos aos encontrados em pesquisa realizada diretamente com os fornecedores locais, nos termos do inc. IV da IN ME nº 65/2021, por cada um dos órgãos participantes do Pregão Eletrônico SRP, especificamente para os itens nos quais manifestará demanda da IRP informando obrigatoriamente o preço unitário obtido e o local de entrega. O órgão gerenciador poderá utilizar, na publicação da IRP, como preços de referência tanto a pesquisa preliminar ora apresentada, especialmente para aqueles itens que não demandar, quanto a pesquisa com fornecedores locais, recomendável para os itens demandados, devendo desmembrar os itens em que houve manifestação com preços e/ou local de entrega muito distantes dos publicados, a fim de mitigar o risco de resultarem desertos na sessão pública, bem como agrupar aqueles itens que pertençam a um mesmo gênero e/ou sejam fornecidos pelo mesmo segmento de mercado, desde que a previsão de entrega seja para o mesmo local ou em locais próximos.

d) No Anexo I deste ETP está a cotação realizada por meio do sistema Fonte de preços, (NEGOCIOS PÚBLICOS) e pesquisa em mercado regional, site eletronicos porém o valor estimado para os itens foi calculado adicionando ao valor estimado o percentual de 30% em virtude dos ingredientes diferenciados utilizados para suas produções, nesse itens não foi utilizado preços públicos pois no site de pesquisa de preços não há nenhum dado sobre esses alimentos, tão pouco com os fornecedores locais da agricultura familiar. Entretanto este valor será utilizado como uma estimativa para a solicitação de disponibilidade orçamentária e dimensionamento do quantitativo a ser orçado formalmente com a agricultura familiar e fornecedores locais.

e) Posteriormente, portanto, a cotação formal e definitiva deve garantir o adequado preço da aquisição, sendo viável para a administração pública e justo para a agricultura familiar ou cooperativas da região que se interessem em fornecer ao município de Santa Cruz. Conforme Orçamento acima citado.

6.6 – O presente Orçamento tem o valor anual Estimado em **R\$ 461.075,00 (quatrocentos e sessenta e um mil e setenta e cinco reais)**

6.7 - O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

6.8 - Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de mercado local e cotação no Banco de Preços, com ênfase no estado de Pernambuco, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

7. QUANTO À CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE CONTRATAÇÃO

7.1 O objeto deste ETP é considerado bem comum de acordo com o art. 2º, §1º, do Decreto nº 5.450/2005, e a forma de contratação será por meio de chamada pública, dispensando procedimento licitatório para tal.

7.2 DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Unidade Orçamentária: 02.01.03

Programa Atividade: 012.361.0014.2025.0000

Elemento Despesa: 3.3.90.30.00

Programa de Alimentação Escolar PNAE.

7.2.1 - A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento, no caso de permanência do contrato posterior ao exercício de 2024, Art. 106, II da Lei nº 14.133/2021

7.2.2 – O objeto da presente licitação será adjudicado por item, e o critério de julgamento será menor preço por item.

8. DO MAPEAMENTO DOS PRODUTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

8.1. A articulação entre os atores sociais envolvidos no processo de aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar é fundamental para a boa execução do programa de Alimentação Escolar.

8.2. Para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar que serão utilizados no cardápio da alimentação escolar, a Secretaria de Educação e a nutricionista responsável técnica pelo programa, realizaram um levantamento no Município de Santa Cruz, o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local.

8.3. De posse do mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, a nutricionista responsável técnica, elaborou os cardápios da alimentação escolar, incluindo alimentos regionais, respeitando às referências nutricionais e aos hábitos alimentares locais, e conforme a safra, obedecendo à sazonalidade e a quantidade produzida na região.

8.4. A quantidade de gêneros alimentícios a serem adquiridos é estimada com base nos cardápios de alimentação escolar elaborado pela nutricionista do Programa de Alimentação Escolar do Município, em consonância com a disponibilidade orçamentária proveniente do FNDE, conforme especificações dos gêneros alimentícios identificados acima:

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO. (inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21).

9.1 A elaboração do Estudo Técnico Preliminar (ETP) constitui a primeira etapas do planejamento de uma contratação e serve essencialmente para: assegurar a viabilidade técnica e legal da contratação, bem como o tratamento de seu impacto ambiental; e embasar o Termo de Referência ou o Projeto Básico, que somente é

elaborado se a contratação for considerada viável. É na elaboração dos estudos técnicos preliminares que diversos aspectos devem ser levantados para que os gestores certifiquem-se de que existe uma necessidade de negócio claramente definida, que haja condições de atendê-la, que os riscos de atendê-la são gerenciáveis e que os resultados pretendidos com a contratação valem o preço estimado inicialmente.

9.2 Nesse sentido, após analisar-se aqui a descrição da necessidade, conforme manifestado pelas áreas requerentes, a descrição do requisitos técnicos inerentes à demanda e à contratação, a análises das soluções disponíveis no mercado para atendimento à demanda, e suas perspectivas positivas e negativas, depreende-se que a solução mais acessível e viável de ser operacionalizada nas escolas da rede de ensino fundamental que tem uma estrutura física e recursos humanos para armazenagem de gêneros alimentícios e manuseio/preparo de refeições seja aquela identificada como “Solução 1” no tópico abaixo, de Levantamento de Mercado: “aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) prontos para consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua”

9.3 Solução 1) que, observadas as diretrizes técnicas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e as exigências legais aplicáveis à aquisição de alimentos pela Administração Pública Federal, envolve pelo menos 3 contratações distintas:

1. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, grupos de mulheres por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 14, da Lei nº 11.947/2009, e da Resolução CD/FNDE nº 06/2020 e suas alterações, à qual deve destinar-se de 30% a 100% dos recursos oriundos do FNDE execução do PNAE;
2. a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações formais e/ou informais, por meio de Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, nos termos do art. 17, da Lei nº 12.512/2011 à qual destinar-se pelo menos 30% da totalidade dos recursos orçamentários próprios programados para a compra de alimentos no órgão; e
3. a aquisição daqueles alimentos não ofertados nos outros dois procedimentos por meio de licitação pública, preferencialmente na modalidade Pregão Eletrônico SRP, nos termos da Lei nº 14.133/21, haja vista tratar-se de bens comuns, a serem fornecidos em entregas parceladas e imediatas (conforme remessas de empenhos aos fornecedores), segundo as especificações e critérios de aceitabilidade indicados no respectivo Termo de Referência, definindo-lhe padrões de desempenho e qualidade a serem atendidos no fornecimento, e que, em razão das particularidades dos órgãos contratantes, o objeto (i) é contratado frequentemente, (ii) seu histórico de consumo não permite estimar precisamente quando e em que quantidade será demandado ao longo de um ano, (iii) por sua natureza, não pode ser estocado no almoxarifado deste órgão, ainda que em pequenas quantidades, sendo conveniente a aquisição dos bens com previsão de entregas parceladas, e (iv) porque convém a mais de um órgão da Administração.

9.4 Para tanto, especificamente para a rede municipal de ensino de Santa Cruz, que não pode produzir refeições in loco, na Sede da Secretaria, a nutricionista do PNAE no

âmbito do Município, estabeleceu uma lista base de itens, dentre os quais, em conjunto com a Comissão de Planejamento e Acompanhamento da Alimentação Escolar do Município de Santa Cruz, devem ser selecionados aqueles que comporão seu cardápio de merenda escolar, observadas suas particularidades, como a cultura alimentar, necessidades nutricionais específicas, e a vocação produtiva da agricultura local e regional.

9.5 SOLUÇÃO 2), Importante ressaltar que, quando da entrega, as frutas e alimentos prontos para consumo deverão apresentar-se:

- a) isentos de substâncias terrosas;
- b) sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa;
- c) sem parasitas, larvas ou outros animais, inclusive nas embalagens;
- d) sem umidade externa anormal;
- e) isentos de odor e sabor estranhos;
- f) embalados individualmente, conforme unidade pré estabelecida;
- g) rotulados com a descrição dos ingredientes utilizados na sua preparação, de acordo com as normas técnicas vigentes, e com identificação fácil e legível das datas de fabricação e validade;
- h) conter baixo teor de açúcares e gorduras, conforme especificação; e
- i) ser livres de gordura trans.

9.6 SOLUÇÃO 3), Pretende-se com o processo desta chamada pública, obter um mecanismo ágil e seguro para realização de futuras contratações. A solução da proposta é a contratação Agricultores Familiares e do Empreendedor Familiar Rural, incluindo as mulheres ou de suas organizações para o fornecimento de Gêneros Alimentícios, destinados à alimentação escolar dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, infantil, pré-escola, creches, Programas; Semi-Integral, Brasil Carinhos, EJA, com entrega parcelada, durante o ano letivo de 2024, para dar continuidade aos serviços públicos, para suprir as necessidades dos alunos da rede municipal do ensino fundamental, do município de Santa Cruz, visando cumprimento de sua missão institucional.

9.7 A seguir, apresenta-se o estudo das soluções existentes no mercado que podem de alguma forma atender à demanda:

Solução 1 (Solução sugerida pelo Requisitante): Aquisição de gêneros alimentícios (frutas, itens de panificação e confeitaria, sucos e lácteos) para o consumo, em embalagens individuais, fornecidos parceladamente, sob contrato ou instrumento que o substitua.	
Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> • Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • Não há necessidade de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • Os pequenos comércios e indústrias de alimentos (padarias, panificadoras, supermercados, e distribuidoras de bebidas e alimentos), tal como as agroindústrias e agricultores familiares, locais ou regionais, podem participar da licitação, visando o 	<ul style="list-style-type: none"> • Restringe o cardápio à alimentos prontos para consumo, dificultando o atendimento aos objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável, a base de alimentos naturais (frutas, legumes, verduras, grãos e cereais) diversificados, em preparações alimentícias pouco ou não processados industrialmente, adequados à cultura e tradições locais e aos hábitos alimentares saudáveis; • Há pouca variedade de alimentos prontos oriundos da agricultura familiar ou do empreendedor familiar rural e suas organizações, dificultando o atendimento; • Alguns tipos de produtos não são beneficiados

fornecimento à administração pública, possibilitando o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020,

- O cardápio pode ser adaptado para inclusão do maior número e variedade possível de gêneros alimentícios *in natura* e pouco processados, bem como de boa variedade de alimentos prontos para consumo, seguros e que respeitem a cultura e as tradições alimentares locais, promovendo hábitos alimentares saudáveis.

ou ofertados pela agricultura familiar da próxima à entidade executora (cidade, região ou mesmo no estado), dificultando a compra em pequenas quantidades e com entregas periódicas; e

- Exige a realização de múltiplos processos de compra/licitatórios, voltados ora aos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, ora às demais indústrias, comércio e distribuidores de alimentos, a fim de obter-se os produtos não ofertados pelos primeiros.

Solução 2: Aquisição de Gêneros Alimentícios básicos (in natura) para preparação de refeições no órgão adquirente.

Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> • A aquisição beneficiaria a compra de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local e pela agricultura familiar; e • A preparação in loco das refeições seria a ideal para atender os objetivos do PNAE relacionados a uma alimentação saudável e adequada compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis; 	<ul style="list-style-type: none"> • Exige a construção de espaço adequado para o armazenamento dos alimentos e preparo dos lanches (estoque, copa e cozinha), bem como a contratação de mão de obra qualificada para o manuseio/preparo das refeições; • O consumo de refeições mais elaboradas, não embaladas para consumo individual exige também a disponibilidade de espaço apropriado para que os alunos se alimentem (refeitório); e • Não garante a dedicação de 100% dos recursos à compra direta dos beneficiários da Lei nº 11.326/2006, haja visto que alguns produtos essenciais ao preparo dos alimentos (sal, óleo, açúcar, etc.) não são beneficiados pela agricultura familiar e suas organizações e que muitos produtores rurais (e suas organizações) não dispõem de meios logísticos capazes de garantir a oferta parcelada e recorrente em regiões distantes de sua sede;

Solução 3: Contratação de serviço de fornecimento de refeições prontas e porcionadas, com entrega periódica, conforme demanda e capacidade de armazenagem do órgão requerente;

Perspectivas positivas:	Perspectivas restritivas:
<ul style="list-style-type: none"> • Não há necessidade de preparar o alimento para o consumo; • Não há necessidade de um espaço adequado para o manuseio/preparo das refeições; • O objeto pode incluir o fornecimento de fruta, preparação alimentícia a base de proteínas, cereais ou carboidratos e vegetais, e bebida láctea ou suco natural, numa única contratação baseada no preço médio estimado para a refeição completa, com quantitativos variáveis e faturamento mensal em razão da demanda atendida; e • Permite a inclusão de uma maior variedade de gêneros alimentícios, o uso de alimentos variados, seguros, e que respeitem a cultura e as tradições locais, bem como promovam hábitos alimentares saudáveis 	<ul style="list-style-type: none"> • Inviabiliza o atendimento às exigências do art. 29 da Resolução CD/FNDE nº 06/2020, vez que não permite a participação da agricultura familiar e suas organizações; • Tende a ser uma opção mais cara, por incluir também o 'custo do serviço'; e • O atendimento da demanda se concentra em um único fornecedor, aumentando os riscos à administração em caso de inexecução contratual.

10. CONDIÇÕES ESPECIAIS NO ATENDIMENTO DO PNAE

Os alunos matriculados na rede Municipal do Ensino Fundamental que necessitam de alimentação específica está demonstrado no quadro a seguir:

Nº de matriculados	Condição especial	Total	Turno
0	Alergia à proteína do leite	0	Manhã
0			Tarde
0			Noite
1	Intolerância à lactose	4	Manhã
2			Tarde
1			Noite
1	Intolerância ao Glúten	1	Manhã
0			Tarde
0			Noite
0	Vegetariana	0	Manhã
0			Tarde
0			Noite

a) Diante deste levantamento, verifica-se a necessidade de se exigir que alguns pouquíssimos itens do cardápio sejam fornecidos sem lactose e sem Glúten, com embalagens separadas e identificadas.

b) Para os vegetarianos, a maioria dos itens do cardápio são elaborados sem carne, desta forma, apenas quando se ofertar sopa, pastel ou esfiha, será solicitada a entrega de opções vegetarianas, como queijo por exemplo.

c) Caso não haja cooperativa ou agricultor que forneça alimentos para os alunos com restrições nutricionais, recomenda-se que seja ofertadas duas unidades de frutas, visto que pelo histórico de distribuição de lanches na instituição ocorrem sobras deste tipo de alimentos durante a semana.

11 - QUANTO AO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

11.1 - A vigência será de acordo com o cronograma de entrega, estendido ou não, a depender das alterações dos quantitativos a serem entregues no decorrer do contrato, levando em consideração o ano letivo.

11.2 - O prazo de vigência do instrumento contratual deverá ser de 10 (dez) meses improrrogáveis, contados da data da sua assinatura.

11.1 QUANTO À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA

Não se aplica, Será demonstrada no Termo de Referência - TR

11.2 QUANTO À MÃO DE OBRA EMPREGADA

Não se aplica

11.3. QUANTO AOS MATERIAIS NECESSÁRIOS

a) Há necessidade de embalagens individuais para o fornecimento de carnes de bode, galinha caipira, ou outros itens que demandem distribuição em quantidades menores que não possa ser entregues juntas.

12. QUANTO AOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

12.1 Os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA, e ser selecionados estritamente em consonância com o cardápio elaborado pelo nutricionista, Responsável Técnico (RT), e devem ser adquiridos mediante licitação, nos termos da Lei nº 14.133/21, ressalvados os casos de dispensa do procedimento licitatório previstos no art. 14 da Lei nº 11.947/2009, que assevera que “do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas” e grupos de mulheres, por meio de Dispensa de Licitação, precedida de Chamada Pública.

13. LEVANTAMENTO DE MERCADO

13.1 - O Levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, está disposta no inciso V do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

13.2 - Conforme pesquisa de mercado realizado, para a solução da necessidade administrativa objeto do presente Estudo Técnico Preliminar, vislumbra-se uma expectativa de **R\$ 461.075,00 (quatrocentos e sessenta e um mil e setenta e cinco reais)** para a aquisição dos produtos diretamente da agricultura familiar, sob o aspecto técnico e econômico, visando o fornecimento de produtos diretamente dos agricultores e das organizações, associações para a comercialização dos gêneros alimentícios (in natura), provenientes da agricultura familiar.

13.3 - Tais referências foram obtidas por meio de pesquisa de mercado local e cotação no Banco de Preços, com ênfase no estado de Pernambuco, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações.

13.4 – Para tanto, foi realizado o levantamento de mercado visando buscar a melhor solução para o problema existente, bem como pesquisa de mercado para aquisição dos gêneros alimentícios (in natura), provenientes da agricultura familiar, para atender a demanda da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz/PE. A título de informação, a pesquisa de mercado local e cotação no Banco de Preços, com ênfase no estado de Pernambuco, sendo escolhido para compor o preço de referência o menor preço unitário obtido entre as cotações. VEJA;

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT	BANCO DE PREÇOS	MERCADO LOCAL	PREÇO DE REFERÊNCIA
01	ÁBOBRINHA , in natura, de 1ª qualidade. Abobrinha Extra AA, deverá ser procedente de espécimes, vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações, cortes, mofo e partes podres. Acondicionada em embalagem saco do tipo nylon pesando aproximadamente 1kg;	Kg	1.000	4,00	5,50	5,50
02	AIPIM : Aipim descascado: branco, 1ª qualidade, descascado, lavado, cortado em pedaços, congelado, em embalagens de plástico resistente, sem rupturas, transparente, de 1kg. Sem rupturas ou defeitos, não fibroso, livre de terra e corpos	Kg	500	6,73	5,50	5,50

	estranhos. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto), além de coloração anormal (branca com pontos amarelo escuro e/ou marrom).					
03	ACEROLA , in natura, Acerola de primeira qualidade, fresca, íntegra, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 1kg.	Kg	2.500	13,11	5,50	5,50
04	BANANA PACOVAN , in natura, de 1ª qualidade, em pencas, fresca, grau máximo de tamanho, apresentando grau médio de maturação. Cor característica. Sem lesões, sem manchas, ausência de resíduos, terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, íntegra, tamanho uniforme, não madura. Deverá estar acondicionada em embalagem do tipo nylon com o peso expresso de aproximadamente 1kg;	Kg	12.000	7,22	6,00	6,00
05	BATATA DOCE ; in natura, Batata doce de primeira, fresca, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos do tipo nylon pesando aproximadamente 50kg.	Kg	500	4,25	5,50	5,50
06	BATATINHA , in natura, Batatinha de primeira, fresca, íntegra, compacta e firme. Sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida. Acondicionada em sacos pesando aproximadamente 50kg.	Kg	3.500	7,47	6,50	6,50
07	CARNE DE BODE COM OSSO - in natura, com aspecto firme, fresca na cor vermelho vivo embalagem plástica, a vácuo, com registro de inspeção sanitária, dados do fabricante, informação nutricional, especificação do produto, data de vencimento estampado na embalagem, data validade, a partir da data de entrega, que deverá ser entregue em embalagem plástica de 1kg.	Kg	6.000	19,30	28,86	28,00
08	CEBOLA TIPO PÊRA , in natura, de 1ª qualidade, produto fresco, bulbos de tamanho médio, com casca compacta, firme, sem rupturas, lesões de origem física e mecânica. Coloração amarelo dourado. Deve estar isentos de sujidades, parasitas e larvas e brotamento. Peso entre 0,18 a 0,2 kg a unidade. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida, íntegra. Acondicionada em saco tipo nylon na cor amarela ou rocha pesando, aproximadamente 1kg.	Kg	2.000	5,00	6,00	6,00
09	CENOURA EXTRA A TAMANHO MÉDIO , Cenoura in natura, 1ª qualidade, fresca, com tamanho médio entre 10 a 17 cm de comprimento, coloração laranja intensa e com casca sã. Isenta de lesões, pigmentação verde ou roxa na parte superior, folhas, rachaduras, podridão, cortes na casca, terra, sujidades, parasitas e larvas. Peso entre 0,070 a 0,140 kg a unidade. Embalagem de entrega em caixas plásticas resistentes e limpas, conforme a quantidade solicitada. Capacidade máxima da embalagem 20kg.	Kg	3.500	9,50	7,75	7,75
10	COENTRO VERDE FRESCO , in natura, 1ª qualidade, fresco, com folhas firmes e verdes, em maços. Molho com tamanho médio de 50g, que deverá ser entregue em embalagem em sacolas	Kg	800	16,93	16,00	16,00

	virgens de 1kg					
11	GOIABA , in natura, 1a qualidade. Fruta procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Capacidade máxima da embalagem 20kg.	Kg	2.400	8,10	7,00	7,00
12	LARANJA : in natura, de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Peso: entre 0,12 kg a 0,15 kg a unidade. Capacidade máxima da embalagem 20kg.	Kg	150	4,22	6,00	6,00
13	MAÇÃ , in natura, maçã fresca, de primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Com polpa firme e intacta. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvida e madura. Isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal. Isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. Entregue em caixa de papelão lacrada com aproximadamente 120 unidades cada, pesando aproximadamente 18 kg.	Kg	4.000	9,55	8,00	8,00
14	MAMÃO , in natura, de 1ª qualidade, maduro, com polpa firme e intacta, sem lesões, sem sinais de apodrecimento, sem manchas, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas. Sendo cada unidade envolta em papel. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, ser fresco, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 10kg;	Kg	1.000	9,00	4,50	4,50
15	MANGA , in natura, 1a qualidade, fresco, grau de maturação médio, coloração variada entre amarelo, laranja e vermelho. Polpa suculenta e doce, em alguns casos fibrosa. Isenta de lesões, machucados, sujidades, podridão, larvas e parasitas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;	Kg	1.000	7,10	4,50	4,50
16	MARACUJÁ , in natura, 1a qualidade, maracujá extra AA fresco, de primeira, compacto e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. Tamanho e coloração uniformes devendo ser bem desenvolvido. Isento de sujidades, parasitas e larvas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;	Kg	3.000	8,86	9,50	9,50
17	MELÃO , in natura, de 1ª qualidade, fresca, apresentando grau maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. Não apresentarem rachaduras ou cortes nas cascas e a polpa deverão estar intactos e limpos. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas	Kg	1.600	6,99	7,00	7,00
18	MELANCIA , in natura, 1a qualidade, fresco. Melancia graúda redonda, peso uniforme de no mínimo 5kg, cada. Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são, serem	UND	500	3,30	8,50	8,50

	frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e a polpa. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Peso entre 3,0 kg a 5,0kg a unidade.					
19	PIMENTÃO VERDE , in natura, de 1ª qualidade, fresca e firme, sem lesões e sem sinais de apodrecimento, sem manchas, sem sinais de estar murcha, ausência de resíduos terrosos, sujidades, parasitas e larvas, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 1kg;	Kg	1.200	8,89	6,00	6,00
20	TANGIRINA , Tangerina tipo pokan “in natura”, de primeira qualidade. Fresca, com grau de maturidade de 80%, intacta, livre de rachaduras, cortes e esmagamento. Isenta de materiais terrosos e umidade externa anormal, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos, 1 unidade pesa aproximadamente 210g, Acondicionada em caixas ou sacos de 25 kg aproximadamente.	Kg	100	7,64	6,00	6,00
21	TOMATE , in natura, tipo salada, 1a qualidade, fresco, limpos, íntegros, tamanho médio, grau médio de maturação, casca são, polpa firme e intacta, coloração vermelha. Isento de terra, sujidades, podridão, rachaduras, parasitas e larvas, lesões, dano e manchas. Peso entre 0,07 a 1,2 kg. Produto com tamanho médio, maduro mas não amolecido, no ponto para preparo de molhos, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho. Não serão tolerados os defeitos que prejudiquem o consumo ou o rendimento como podridão, dano, murcho, imaturo, passado e feridas. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, deverá ser entregue em embalagem pesando aproximadamente 20kg;	Kg	1.600	8,29	7,00	7,00

14. ANÁLISE DE RISCOS

14.1 - A estruturação adequada e eficiente deste estudo técnico preliminar é fundamental para que se chegue a soluções viáveis de contratações, de forma a diminuir a probabilidade de ocorrência de riscos relacionados à seleção de empresas sem qualificação adequada ou ainda em quantidades incompatíveis com a demanda real do órgão, que impactam diretamente na eficácia do contrato e a eficiência econômica da Administração.

14.2 - Sabe-se que os resultados obtidos com a terceirização de serviços – ou mesmo com a aquisição de materiais –, estão diretamente relacionados à etapa de Planejamento da Contratação, tida também como uma ferramenta de mitigação de riscos relacionados a falhas e fraudes no julgamento e aceitação de propostas nas fase externa de compras diretas e licitações, e que estas etapas demandam não só a atenção, mas a coordenação e participação ativa de pelo menos dois (2) servidores da área de Contratos, Compras e Licitações, haja vista a tendência à especialização destes na elaboração dos documentos necessários à instrução dos Atos Administrativos cabíveis, bem como sua notável familiaridade com os dispositivos legais que os regulam - o que não se percebe em outras áreas do órgão, especialmente no meio acadêmico. Impossível reiterar, portanto, o risco inerente à constatada insuficiência da força de trabalho atuante na Coordenação de Contratos, Compras e Licitações do Município de Santa Cruz, onde estão em exercício apenas três (3) servidores, enquanto o número mínimo de servidores deveria ser de três (3) pessoas no Setor de Compras e Licitações

e de um (1) a dois (2) servidores no Setor de Contratos, assim como seu grande impacto no aumento da probabilidade de ocorrência de danos tanto na licitação quanto na gestão/acompanhamento da execução do contrato, exigindo providências por parte da gestão do órgão e, inclusive da autoridade competente do setor e seu substituto, os quais podem ser responsabilizados, subjetiva e tematicamente, não somente por seus atos de natureza orçamentária e financeira, mas também poderá ser responsabilizado por atos prévios relacionados ao ordenamento da despesa, desprovidos de conformidade formal e por ele examinados.

14.3 - É ainda por centralizar as decisões finais em diversas áreas da instituição que o ordenador de despesas pode também ser responsabilizado pela insuficiente ou insatisfatória execução contratual, vez que, na seara jurídico-administrativa, o fato de ter sido lícita a terceirização de serviços não afasta a responsabilidade da contratante/tomadora dos serviços para com a economicidade na gestão dos recursos públicos e, subsidiariamente, para com o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias imputadas à contratada pela prestação do serviço, atribuindo-se-lhe culpa *in eligendo*, caso demonstrado que agiu com falta de cautela na escolha das pessoas a quem confiou o acompanhamento da execução contratual, ou seja, por ter escolhido para fazê-lo a pessoa (servidor) ou mesmo a prestadora de serviços erradas, conforme Súmula 341 do STF, ou culpa *in vigilando*, se demonstrado que houve falta de cuidado, diligência, vigilância, atenção nas fiscalizações das obrigações da contratada, invocando-se a responsabilidade subsidiária do ente público.

14.4 - Nesse diapasão, reforça-se o risco que representa ao sucesso da contratação a designação conflituosa, entre Direção-Geral e servidores designados, das equipes de gestão e fiscalização administrativa do contrato, culminando em fiscalizações ineficientes e negligentes, que demandam o rotineiro acompanhamento do Setor de Contratos, o qual, buscando evitar que a Administração sofra com danos relacionados à languidez da gestão administrativa de contratos no Município, opinamos por criar um canal (*um drive* compartilhado na ferramenta google drive, institucionalizada pelo Município de Santa Cruz, como ambiente de trabalho virtual/remoto) que lhes permite disponibilizar os documentos relacionados às licitações e aos contratos vigentes, conteúdos atinentes às funções de gestão e fiscalização, fluxos de instrução processual para quitação, pagamento e aditamento de contratos, além de modelos de relatórios de acompanhamento da execução, onde eles podem ser preenchidos online, de forma colaborativa entre a equipe de fiscalização, contando com a supervisão e orientação do Setor de Contratos, que dessa forma vem tratando os riscos inerentes à ineficiente fiscalização contratual. Também por meio desta ferramenta é que o Setor de Contratos faz a periódica atualização das planilhas de custos, de retenção à conta vinculada e de acompanhamento das obrigações trabalhistas e previdenciárias a ela consignadas, que embasam o cálculo de glosas e a operacionalização da conta vinculada.

14.5 - Ou seja, o controle e tratamento dos riscos das contratações públicas no Município vem sendo realizado, de forma limitada, haja vista a insuficiência de mão de obra no setor, pela Coordenadoria de Contratos, Compras e Licitações, pois desconhece-se, até o momento, qualquer política de governança pública que gerencie riscos institucionais e que possa ser adotada como referência e implementada no próprio órgão e, conseqüentemente, na gestão de seus contratos administrativos.

14.6 - O maior desafio, portanto, na implementação do contrato, será assegurar sua correta execução, sem ruídos na comunicação entre a contratante e a contratada, principalmente no que tange à fiscalização da execução contratual, que demanda conhecimento multidisciplinar, pois os responsáveis (gestores e fiscais) precisam conhecer não somente os requisitos pré-estabelecidos para a contratação, mas também

os mecanismos de controle da qualidade desta, aplicá-los com frequência suficiente para evitar o tardio diagnóstico de falhas, cujos prejuízos tornem-se irreparáveis, e, principalmente, fazer apontamentos assertivos e tempestivos, que não se caracterizem como ingerência administrativa sobre a equipe terceirizada.

14.7 - Não significa dizer, no entanto, que os gestores e fiscais detenham, obrigatoriamente, experiência ou conhecimento/formação específica quanto à técnica empregada no serviço contratado ou mesmo em áreas afins, como em segurança do trabalho, responsável por orientar/avaliar a ergonomia, a saúde ocupacional e o uso de EPI pelo trabalhador, em química, para atestar que os produtos químicos aplicados no serviço não apresentam riscos aos prestadores e usuários do serviço, ou em gestão de pessoas, para responsabilizar-se pela correta remuneração dos funcionários, pois tratam-se, na terceirização, de responsabilidades delegadas ao contratado. Portanto, a disponibilização de EPIs, a apresentação das respectivas isenções ou licenças/registro dos produtos químicos manipulados e a comprovação de regularidade trabalhista e previdenciária, por exemplo, são responsabilidades da contratada, bastando à Administração, como co-responsável, exigi-la, autuá-las/certificá-las no processo de Gestão e Fiscalização Contratual.

14.8 - Nesse sentido, sob a coordenação do Gestor de Execução, que media a comunicação com o preposto da contratada, cabe ao fiscal técnico observar e apontar fatos relacionados aos resultados do serviço, à conformidade desses para com o contrato, e ao fiscal administrativo, exigir a comprovação do pagamento de salários e outras verbas obrigatórias (salário e adicional de férias, décimo terceiro salário, benefícios mensais e diários, etc.) e de recolhimento dos encargos trabalhistas e previdenciários.

14.9 - Destarte, deve a Instituição aprimorar as ferramentas disponíveis, normatizar processos e fluxos, e, além de indicar cursos gratuitos online para capacitação dessas equipes, ter o cuidado de treinar e capacitar pessoalmente e gradativamente os seus fiscais e gestores de contrato, de modo a garantir a sustentação desse modelo de gestão dos serviços terceirizados, construindo uma cultura de multiplicação de saberes e perpetuação da memória institucional, bem como de valorização da função e seus atores.

14.11 - Entretanto, para que se estruture melhor a designação da fiscalização administrativa de contratos, faltam ferramentas auxiliares informativas no contexto geral do próprio órgão, como um mapeamento de competências e comprometimento efetivo da carga horária dos servidores e docentes, como proposto pelo Setor de Contratos, mas não alimentado pela área de recursos humanos do município, que possa auxiliar os gestores do órgão (Direção-Geral e Direção de Administração) na tomada de decisão referente à designação de servidores para as funções de fiscalização de contratos.

14.12 - Registra-se, por fim, que é neste contexto que se julga acertada a opção de uso da Conta-Depósito Vinculada, bloqueada para movimentação, em detrimento da opção pelo uso do Pagamento pelo Fato Gerador, ambas instituídas pela IN Seges/MP nº 05/2017, em seu art. 18, §1º, como ferramentas de controle interno para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e de recolhimento de FGTS.

14.13 - Ocorre que, conforme Caderno de Logística - Conta Vinculada, na utilização de conta-depósito vinculada bloqueada para movimentação, a Administração deve reter, mensalmente, do valor da fatura emitida pela contratada, com base na planilha de custos e formação de preços, o percentual correspondente ao provisionamento do $\frac{1}{3}$ constitucional e salário de férias, 13º salário e verbas rescisórias de cada um dos

colaboradores alocados na prestação do serviço. Já no Pagamento pelo Fato Gerador, a liquidação e pagamento desses percentuais à contratada ocorre tão somente mediante a comprovação da ocorrência do fato ou do conjunto de fatos que geraram esta obrigação à Administração, implicando em alterações na gestão financeira do órgão, que precisará resguardar no próprio empenho os percentuais relativos ao cumprimento dessas obrigações, geralmente quitadas no exercício seguinte, implicando na inscrição dessa Nota de Empenho em restos a pagar. Outro aspecto que traz insegurança no uso desta ferramenta é o fato de que os empenhos raramente compreendem todo o valor anual do contrato, e precisam ser reforçados ao longo do ano, primeiramente em razão dos repasses de orçamentos se darem de forma fracionada ao longo do exercício, mas também em razão da própria correção monetária (reajustes e repactuações) dos valores contratados e, com isso, é possível que em dado momento a contratada comprove a ocorrência de fato gerador e a Administração não disponha de recursos orçamentários e/ou financeiros para, dada a quitação, restituir-lhes o valor pago dentro do prazo estabelecido no Caderno de Logística - Pagamento pelo Fato Gerador.

14.14 - Então, embora tratem-se de mecanismos igualmente eficientes na fiscalização administrativa dos contratos com mão de obra alocada, considerando-se a experiência dos servidores na utilização da Conta-Depósito Vinculada, a existência de um fluxo de trabalho já consolidado, bem como de um Acordo de Cooperação Técnica com Instituição Financeira (firmado em 2016 com a Caixa Econômica Federal, sob nº 02/2016), e a deficiência de força de trabalho na área, ponderado o custo-benefício, admite-se como mais seguro e viável a opção pela utilização da conta-depósito vinculada bloqueada para movimentação, diminuindo assim a probabilidade de erros no gerenciamento de riscos referentes ao descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e de recolhimento do FGTS por parte da contratada. Outrossim, é razoável que se exija da contratada a apresentação, na assinatura do termo de contrato, de garantia de execução contratual aplicável, inclusive, para pagamento de obrigações de natureza trabalhista, previdenciária e para com o FGTS, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato e com prazo de validade 15 (quinze) meses – adicional de 90 (noventa) dias contados da data de encerramento do contrato – , bem como expressa autorização à contratante para retenção da garantia, a qualquer tempo, em razão do descumprimento parcial ou total do ajuste.

15. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

15.1 O objeto a ser contratado deve ser dividido em itens variados, conforme cardápio pré-estabelecido, haja vista suas descrições detalhadas, unidades de venda e preços unitários diversos. Itens que, por sua vez, poderão ser reunidos em grupos/lotos de aquisição, por tipo (similaridade), segmento produtor/fornecedor, e/ou local de entrega, de forma a obter certo ganho de escala sem, no entanto, ampliar a competitividade.

15.2 - Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência.

15.3 - Considerando o mercado atual, o parcelamento da solução não será aplicado na contratação, de acordo com o inciso VIII do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021

16. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

16.1 O presente Estudo Técnico Preliminar não identificou a necessidade de realizar contratações acessórias para a perfeita execução do objeto, uma vez que todos os

meios necessários para a aquisição/operacionalização dos serviços/fornecimento podem ser supridos com a contratação ora proposta.

16.2 - Visando uma distribuição higiênica dos produtos in natura para a merenda escolar aos estudantes, a aquisição de embalagens individuais que permita a entrega parcelada de alimentos, que, por razões de economicidade (ganhos com a redução de custos logísticos e de embalagem repassadas pelo fornecedor ao custo do produto), venham acondicionados em embalagens seguras.

17 - ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO

17.1 O objeto da contratação requerida alinha-se com o Planejamento Estratégico institucional, e está abarcado, e incluído no Plano de Ação Anual do Município de Santa Cruz, pela Ação Estratégica "Manter compra de merenda escolar", sob responsabilidade da área de Gestão de Ensino.

18. DEMOSTRATIVO DO RESULTADOS PRETENDIDOS

18.1 Pretende-se com o presente processo de licitação, assegurar a seleção da proposta apta a gerar a contratação mais vantajosa para o município de Santa Cruz/PE

18.2 - Almeja-se, igualmente, assegurar o tratamento isonômico entre os licitantes, bem como a justa competição e evitar contratação com preço manifestadamente inexequível e/ou superfaturamento na execução do contrato.

18.3 - Suprir a necessidade nutricional, objetivando condições adequadas na oferta de lanches, garantindo economicidade e eficiência nos processos relacionados demanda da merenda escolar da contratante, sem a perda da eficiência, garantindo que toda as escolas sejam abastecidas com os produtos para merenda escolar, afim de que os alunos da rede municipal possa desenvolver suas atividade pedagogicas e desenvolver suas aprendizagens;

I) Com a aquisição de produtos da agricultura familiar para merenda escolar, espera-se que os estudantes beneficiários do PNAE tenham acesso à alimentação saudável e nutritiva durante todo o período letivo com atividades pedagógicas presenciais, obtendo um rendimento escolar.

II) Por fim, considerando todas as vantagens previstas na comparação entre as soluções disponíveis no mercado que atenderiam à demanda trazida pelo requerente, espera-se que a aquisição dos produtos alimentícios para a merenda escolar seja favorável a toda logística necessária para o melhor funcionamento das escolas na sua dimensão pedagógica e social.

18.4 - Atualmente, a rede municipal do ensino fundamental do Município de Santa Cruz conta com 13(treze), unidade escolasres para atendimento a população, conforme tabela abaixo:

Ord	Codigo do INEP	Nome Escolas	Endereço/Localidades
1	26007630	Escola Municipal Anselmo Cordeiro Guimarães	Rua Nicanor Cordeiro de Melo, 115 - Centro Santa Cruz
2	26184885	Educandário J. Cordeiro de Melo	Rua Serafim Gomes,39 - Centro Santa Cruz
3	26007819	Grupo Escolar Dr. Sergio Figueiredo	Rua Pacifica Cordeiro,50- Centro Santa Cruz
4	26191245	Escola Municipal de Ref. Adalgiza Dias	Rua Raimundo Olimpio,sn -Baisrro Vila Nova- Santa Cruz
5	26180766	Creche Marivaldo Ferreira Benicio	Rua José Siqueira de Souza nº 40- Santa Cruz

6	26005743	Escola Municipal Honorato de Souza Mendes	Rua Honorato de Souza Mendes, Pov. de Varzinha
7	26007681	Escola Municipal João Tiburcio da Silveira	Rua Nossa Ssenhora da Conceição - Pov. de Poço Dantas
8	26007800	Grupo Escolar Claudemiro Alves Guimarães	Pov. de Cacimba Nova
9	26181843	Espaço Educativo Pedro Sirino da Silva	Pov. Vila São Francisco
10	26186012	Espaço Ed. Maria Auxiliadora Barbosa Coelho	Fazenda Cabana
11	26007770	Espaço Educativo José Henrique da Silva	Fazenda Piranha
12	26187906	Espaço Educativo Antonio Alfredo de Souza	Sítio Queimadas
13	26007797	Grupo Escolar Antonio Floresta	Faz Antunica

19) PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PREVIAMENTE A CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

19.1 - Para a contratação pretendida não haverá necessidade de providências no âmbito da Administração do município de Santa Cruz/PE, após a contratação a equipe de fiscalização deverá receber as orientações necessárias para o controle e acompanhamento da execução do contrato de acordo normas legais aplicáveis, conforme determina o inciso X do §1º do art. 18 da Lei nº 14.133/2021.

19.2 – Mesmo assim será observados alguns cuidado na ora da contratação pretendida;

a) Definição do cardápio e estimativa de demanda, bem como identificação dos itens passíveis de serem adquiridos preferencialmente da agricultura familiar e suas organizações, grupos de mulheres, por Dispensa de Licitação precedida de Chamada Pública, seja com recursos oriundos do FNDE que seja dos agricultores familiar, das organizações, associações, ou, complementarmente, por meio de Pregão Eletrônico SRP.

b) Indicação, dentre esses demandantes, daquele que será o órgão gerenciador do Pregão Eletrônico SRP para a compra dos itens não obtidos por compra direta da agricultura familiar e suas organizações.

c) Confirmar a possibilidade de rescisão de contratos eventualmente preexistentes para o mesmo objeto, se for o caso. Analisar individualmente, em razão dos itens selecionados para compor o cardápio de toda a rede de ensino, a necessidade de realizar contratações acessórias, como a compra de embalagens para individualização/porcionamento de itens, a contratação de mão de obra para oferta dos alimentos aos alunos, etc.

20. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

20.1 - Vislumbra-se impactos ambientais provenientes desta contratação mencionados na tabela abaixo, juntamente com medidas de tratamento a serem adotadas pela contratada;

IMPACTO AMBIENTAL	MEDIDA DE TRATAMENTO
Geração de resíduos sólidos.	Respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
Descarte de resíduos sólidos.	A contratada deverá orientar seus empregados quanto à forma ambientalmente adequada do descarte. Respeitar e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes.

20.2 - A Contratada deverá adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental, conforme prevê a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão e legislação correlatas, naquilo que couber;

20.3 - Cumprir as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

20.4 - Cumprir diretrizes relativas à gestão integrada e ao gerenciamento de resíduos sólidos, obedecendo aos parâmetros estabelecidos pela Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010.

a) No que concerne à sustentabilidade socioambiental da solução em tela, cabe ressaltar que o certame a serem utilizados tem o propósito de promover o desenvolvimento local sustentável – atendendo ao que determinam o Decretos nº 11.947/2009, a Resolução CD FNDE nº 06/2020 e suas alterações, e principalmente, a Lei nº 12.512/2011, ao dedicar no mínimo 30% do total dos recursos financeiros próprios e extra orçamentários (oriundos do FNDE) próprios à aquisição direta de produtos da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006, por meio de dispensa de licitação precedida de chamada pública, priorizando os produtos de origem local e regional, de forma a fortalecer os hábitos alimentares, a cultura local e a agricultura familiar.

b) Ainda, ao encontro do exposto no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU, o objeto destas aquisições foi delimitado observando-se as diretrizes e a finalidade do Programa de Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) de fomentar o acesso à alimentação, em quantidade, qualidade e regularidade necessárias aos alunos do Instituto Federal, bem como, a inclusão econômica e social, com fomento à produção sustentável, comercialização e ao consumo, por meio do fortalecimento da agricultura familiar.

c) Quanto aos processos de cultivo/plantio e fabricação dos produtos, em razão da limitação orçamentária, não foi possível priorizar aqueles certificados como Orgânicos e/ou Agroecológicos, entretanto, buscou-se definir e descrevê-los de forma que resultem no menor número de resíduos possível, apesar da opção por produtos embalados em porções individuais e preferencialmente em invólucros plásticos ou resistentes à humidade, o que embora gere maior volume de lixo seco, nem sempre reciclável, permite a higienização dos produtos sem comprometer o sabor e a qualidade do alimento, aspecto fundamental para a garantia da segurança alimentar, e cujos impactos podem ser mitigados por meio da destinação correta das embalagens, após o uso;

21. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

21.1 - Em atenção ao disposto no art. 24, § 1º, inc. XII, da IN Seges/MPDG nº 05/2017, por meio da a Equipe de Planejamento posiciona-se pela VIABILIDADE e RAZOABILIDADE de realização de contratação, na forma e visando à consecução da solução detalhada neste estudo, para atendimento à necessidade manifestada pela área requerente no Documento de Formalização de Demanda autuado ao processo.

22 - JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE

22.1 – O fornecimento dos gêneros alimentícios (In natura) oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres, é de grande importância para atender a demanda da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, visando o fornecimento de gêneros alimentícios (*in natura*) diretamente da agricultura familiar para suprir as necessidades nutricionais dos alunos da rede municipal de ensino do município, na oferta de lanche da alimentação

escolar, o qual beneficiará aproximadamente cerca de 2.500(dois mil e quinhentos) alunos da educação básica, ensino fundamental e infantil, creches, (Programa Mais Educação, Semi - Integral), no período de fevereiro até dezembro ano letivo de 2024.

22.2 - O objetivo principal da contratação é proporcionar uma alimentação saudável sem agrotóxico e garantir a segurança alimentar e nutricional das crianças no ambiente escolar, bem como a valorização dos agricultores da região local de forma satisfatória.

22.3 - Portanto, faz-se necessário a realização desta dispensa, denominada de Chamada Pública desses produtos para que possamos atender aos interesses da administração pública.

23. - DA CONCLUSÃO

23.1 - Diante o exposto, o Estudo Técnico Preliminar, de sigla ETP, esta de acordo com o inciso XX do art. 6º da Lei nº 14.133/2021, é definido como o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação.

23.2 O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR tem por objetivo a contratação de gêneros alimentícios (In natura), oriundos da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural, ou de suas organizações, e grupos de mulheres, para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Educação de Santa Cruz/PE.

RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Santa Cruz/PE, 22 de Janeiro de 2024

Junis Maciel Souza Lima
Secretária Municipal de Educação
Município de Santa Cruz