ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP

1 INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 INTRODUÇÃO

1.1.1 O presente documento 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.

1.2 ÁREA REQUISITANTE

Secretaria de Educação
Titular do cargo: Gláucia Aparecida Menezes Fonseca

1.3 RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO ETP

Nome: Virgínia Rabelo Correa Duarte
Cargo: Nutricionista

1.4 OBJETO

1.4.1 Aquisição de gêneros alimentícios, para compor o cardápio de merenda escolar da rede Municipal de Educação do Município de Itapecerica/MG.

9 ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANT	PREÇO ESTIMADO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL
01	Açúcar Cristal, de 1ª qualidade, filtrado ou peneirado, processado de cana de açúcar, contendo no mínimo 98,3 de sacarose. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em sacos de polietileno atóxico, pacotes de 5 kg. Devera constar tabela de composição nutricional e rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	Unidade	262	16,99	4.451,38
02	Amido de milho, embalagem de 1kg. Amido de milho- produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante	Unidade	600	9,98	5.988,00
03	Arroz Tipo 1. Embalagem 5KG, subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos, carunchos, larvas. Livre de umidade, com grãos inteiros, rendimento pelo menos 2,5 vezes do volume cru, acondicionado em embalagem de polietileno transparente, original de fabrica. Data de validade 6 meses a contar da data de entrega.	Unidade	1.274	24,99	31.837,26
04	Batata Palha, embalagem de 500g. Batata palha sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralada tipo palha, integra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substancias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de corantes, de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem plástica com descrição do produto e composição nutricional.	Unidade	4.000	15,00	60.000
05	Biscoito Salgado de Polvilho Tradicional, pacote de 100 gr - sem glúten e sem lactose - produzido a partir de polvilho, gordura vegetal, ovos, sal, pode conter amido de milho, sem soja. Empacotado convencionalmente em embalagem de polietileno transparente, com dados de identificação, nutricionais, peso informações liquido. Rotulagem de acordo com a legislação. Prazo de validade de no mínimo 03 meses a partir da data de entrega.	Unidade	3.000	9,00	27.000
06	Cacau em Pó - Cacau em pó, 100% cacau, devidamente rotulado de acordo com legislação vigente, validade mínima de 6 meses.	nbalagem 5(Gramas	1.000	28,45	28.450

07	Canela em Pó, não poderá estar úmida e com presença de substancias estranhas ao produto cotado. Deverá ser acondicionado em embalagens tipo plástico impermeável, transparente, atóxico e sem odor, pesando 50 gramas. A embalagem devera conter informações externamente como dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade de produto de acordo com as especificações da ANVISA. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unidade	500	12,20	6.100
08	Carne de frango tipo PEITO, sem osso (filé), congelado com adição de água de no máximo de 6%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor próprio sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas e larvas - embalagem de 1 kg com registro no SIF ou SISP.	Quilograma	4.000	25,69	102.760
09	Coxinha da asa carne de frango tipo coxinha da asa, congelada, sem corantes e penugens. Aspecto próprio, com odor característico, cor própria, sem manchas esverdeada, cheiro e sabor fresco, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem de 1 kg com registro no sif.	Quilograma	4.000	22,90	91.600
10	Extrato de tomate produto resultante da concentração da polpa do tomate, processo preparado com frutos maduros, selecionados, sem pele, sem sementes e corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação. Embalagem original de fábrica em lata de tampa removível, não deve estar amassada ou com ferrugem e apresentar a identificação do produto, ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 310g	Unidade	2.347	7,99	18.752,53
11	Farinha de Trigo com Fermento, com aparência de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios, obtidos a partir de grãos de trigo sãos e limpos e desgerminado, com fermento, própria para panificação. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada rançosa. O produto deve atender a resolução nº 344 de 13/12/02 (fortificação de farinhas com ferro e acido fólico). A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Validade mínima 3 meses, embalagem atóxicas de material resistente com 1 kg	Unidade	303,0000	4,49	1.360,47
12	Fermento químico em pó, embalagem de 250g, fermento químico pó instantâneo para bolos, formado de substancia ou mistura químicas em pó que pela influencia do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem original de fabrica de plástico resistente. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	107	10,29	1.101,03
13	Frango coxa e sobrecoxa congelado, embalagem de1 kg, não temperado, de boa qualidade, apresentar consistência firme e compacta, coloração rósea e cheiro característico de carne fresca, sem a presença de penas e penugens, pelancas, e partes do frango que não faca parte da parte cotada, isenta de aditivos ou substancias estranhas ao produto, que sejam improprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas químicas e organolépticas). Devera ser acondicionada em embalagem constituída de plástico atóxico, seladas a vácuo, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos, com especificação de peso, validade, marca e procedência, devidamente inspecionadas e com numero de registro no ministério da agricultura/ sif/ dipoa e carimbo de inspeção do sif. Validade a vencer de no mínimo 3 meses contados a partir da entrega.	Quilograma	4.112	15,25	62.708
14	Leite Integral UHT, embalagem de 1litro, leite liquido integral, uht, esterilizado, longa vida, em embalagem tetrapak de 1 litro cada. As embalagens deverão conter identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto e o numero de registro no ministério da agricultura/ sif/ dipoa e carimbo de inspeção do sif, deverão ser devidamente seladas, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismo.	Unidade	6.080	5,99	36.419,2
15	Macarrão tipo espaguete com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g.	Unidade	1.420	4,49	6.375,8
16	Macarrão tipo parafuso com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Embalagem de 500g	Unidade	940	4,49	4.220,6

17	Manteiga de leite in natura, embalagem de 500g. Manteiga com sal. Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente obrigatório: creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência solida, pastosa, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico.	Quilograma	3.000	33,29	99.870
18	Óleo de soja, comestível, obtido de espécie vegetal, extraído da soja por processo de refinamento, características de coloração clara, obedecendo a requisitos de qualidade, odor, sabor e isento de impurezas. Sem odor ou sabor estranho, isento de ranço e substancias estranhas, acondicionado em frasco plástico com 900 ml. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo às normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6meses a partir da entrega do produto.	Unidade	1.992	8,25	16.434
19	Polvilho azedo, polvilho azedo tipo 1, com aparência de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentada, rançosa e nenhuma outra alteração. Embalagem atóxica de papel resistente. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de embalagem e data de validade, obedecendo às normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	1.200	9,29	11.148
20	Sal refinado iodado: sal refinado - produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5 de cloreto de sódio. A embalagem devera ser do tipo plástico resistente atóxico sem odor de 1 kg. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	Unidade	282	1,99	561,18
21	Suco concentrado de caju, embalado em garrafas plásticas ou vidro de 500 ml. Composição mínima: agua, suco da fruta concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado e não alcoólico. Não podendo conter glúten e nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros para cada 500 ml de suco. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	545	4,49	2.447,05
22	Suco concentrado de maracujá, embalado em garrafas pet ou vidro de 500 ml. Composição mínima: agua, suco da fruta concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado e não alcoólico. Não podendo conter glúten e nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros para cada 500 ml de suco. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	580	7,99	4.634,2
23	Suco concentrado de Goiaba, embalado em garrafas pet ou vidro de 500 ml. Composição mínima: agua, suco da fruta concentrado e integral. Pasteurizado e homogeneizado, não fermentado e não alcoólico. Não podendo conter glúten e nem adição de açúcar. Rendimento de pelo menos 4,5 litros para cada 500 ml de suco. A embalagem devera conter externamente os dados de identificação e procedência, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto de acordo com as especificações da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	460	7,99	3.675,4
24	Uva passa, embalagem de 200g, uvas passas - cor escura, sem semente, cheiro e sabor próprios, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem atóxica de plástico resistente. Na embalagem deve conter informações nutricionais, data de validade, obedecendo às normas da ANVISA. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto.	Unidade	800	7,19	5.752
VALOR TOTAL: R$633.646,10 (seiscentos e trinta e três mil e seiscentos e quarenta e seis reais e dez centavos).					

Conforme consta do DFD, a estimativa de preço preliminar acima transcrita foi obtida, por meio telefônico, junto à empresa, Lamounier e Rodrigues Supermercado LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 07.065.445/0001-07, bem como junto à empresa, Tristão Alimentos LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 44.214.958/00001-50. Saliente-se que a pesquisa acima realizada não substitui a cotação de preços, a qual deverá ser realizada em momento oportuno, nos exatos termos da legislação vigente.

1.5 FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

1.5.1 O pretendido processo de contratação será regido pela Lei Federal n° 14.133/2021.

2 DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

2.1 JUSTIFICATIVA/OBJETIVO DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO

A presente licitação tem por objetivo atender às necessidades nutricionais dos alunos, bem como contribuir para a formação de hábitos saudáveis de alimentação que conduzirão ao crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e melhor rendimento escolar, além de melhorar a qualidade de vida destes. Saliente-se que a base normativa da sustentação para a garantia da merenda escolar como direito humano está expressa na Constituição Federal e é um dever do Poder Público fazer com que este direito seja resguardado. Para efetivação do direito à merenda escolar devem ser tomadas as medidas necessárias para o cumprimento de todas as exigências legais do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).

2.2 ALINHAMENTO ENTRE A CONTRATAÇÃO E O PLANEJAMENTO DA ADMINISTRAÇÃO
2.2.1 Despesa prevista no orçamento do exercício e autorizada pela autoridade competente.

2.3 ALINHAMENTO COM PAC
2.3.1 O plano anual de compras ainda não foi elaborado, contudo a presente demanda encontra-se devidamente alinhada com o planejamento estratégico da secretaria demandante.

3 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
3.1 As aquisições dos produtos serão feitas de acordo com a necessidade de consumo e mediante solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

3.2 Os produtos deverão ser fornecidos no prazo máximo de 7 (sete) dias do recebimento da Autorização de Fornecimento emitida previamente pela Diretoria de Compras, juntamente com as notas fiscais que devem estar rigorosamente de acordo com as especificações contidas nas autorizações.

3.2.3 Os demais itens, objeto desta aquisição, serão solicitados mensalmente e deverão ser entregues, no prazo de constante do subitem 3.2, em dias úteis (segunda a sexta-feira).
3.3 Os itens deverão ser entregues, no prazo e periodicidade acima mencionados, conforme sua respectiva característica, em dias úteis (segunda a sexta-feira), de 07h00 as 16h00, nos endereços abaixo relacionados:
a) Escola Municipal "Severo Ribeiro" – Rua Major Egídio Luis Cerqueira, nº 21, Centro;
b) Escola Municipal "Cônego Cesário" – Av. Ministro Gabriel Passos, nº 1.207, Bairro Bom Jesus;
c) Pré Escolar Municipal "Manoel Rodrigues Pereira" – Rua Hermano Ferreira de Carvalho, nº 301, Centro; 2° endereço: Rua Necésio Guimarães, s/n, Distrito de Marilândia; 3° endereço: Rua Dona Cotinha Barros, s/n, Distrito de Lamounier; 4° endereço: Rua do Rosário, s/n, Distrito de Neolândia;
d) Escola Municipal de Educação Especial "Antonietta Junqueira Netto Cordeiro"– Rua Rodrigues Pereira, nº 66, Centro;
e) Creche Municipal "Maria Percília" – Rua José Gominho, nº 86, Bairro Bom Jesus;
f) Creche Tia Sinhá – Rua Hermano Ferreira de Carvalho, nº 186, Centro;
g) Depósito da Secretaria de Educação – Travessa Alberto Couto, s/n, Centro.

3.4 Na impossibilidade de cumprir o(s) prazo(s) de entrega deverá a Contratada enviar eletronicamente o pedido de prorrogação de prazo até às 18h do dia anterior para a entrega do objeto, endereçando-o ao email educacao@itapecerica.mg.gov.br, devendo o arquivo estar obrigatoriamente no formato PDF.

3.4.1 Caso o pedido não possa ser enviado eletronicamente, a Contratada, deverá protocola-lo no Protocolo Geral, no edifício-sede desta Prefeitura, localizada à Rua Vigário Antunes, 155, Centro, Itapecerica/MG, CEP 35.550-000, das 12h às 18h, respeitada a data limite para entrega do produto.

3.4.2 O pedido de prorrogação do prazo de entrega deverá estar instruído com, no mínimo, as informações abaixo: a) identificação do objeto, número do Pregão, número da Nota de Empenho e da Contrato; b) justificativa plausível quanto à necessidade da prorrogação; c) documentação comprobatória; e d) indicação do novo prazo a ser cumprido

3.5 Os produtos fornecidos devem ser entregues em embalagens intactas, apresentar rotulagem conforme legislação vigente, conter data de fabricação e data de validade, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), procedência, ingredientes, lote e informações nutricionais, quando for o caso. Os itens de carne bovina acém, carne bovina músculo e carne suína pernil deverão ser mantidos refrigerados durante todo o percurso de entrega.

3.6 Os produtos deverão estar em conformidade com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, CIPOA, INMETRO e outras) e, quando for o caso, conter o carimbo de inspeção estadual ou federal. Deverão atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade, atentando-se, principalmente para as disposições contidas na Lei nº 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).

3.7 Na data da entrega, os produtos deverão ter prazo de validade equivalente a, no mínimo, 70% (setenta por cento) de sua validade, contados da data de fabricação. A entrega com data a menor deverá ser solicitada previamente ao órgão e, se autorizada, os produtos deverão estar acompanhados da carta de compromisso de troca.

3.8 Deverá o fornecedor ou o transportador por ele contratado certificar-se antecipadamente quanto a feriados locais ou alterações nos horários de expediente. Fica a cargo do fornecedor ou transportador por ele contratado a descarga e movimentação do produto até o local designado pelo servidor responsável pelo recebimento.

3.9 Durante a validade do registro, a empresa contratada não poderá alegar a indisponibilidade do produto, sob pena de lhe serem aplicadas as sanções previstas neste Termo de Referência.

3.10 No preço proposto deverão estar incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, carga, descarga, embalagem e quaisquer outras despesas oriundas da execução contratual.

4 REQUISITOS DA ÁREA TÉCNICA
São requisitos da área técnica:
a) Atestado(s) de Capacidade Técnica - emitido(s) por terceiro, pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante forneceu, a contento, produto de mesma natureza do licitado.

a.1) Deverá(ão) estar emitido(s) em papel(eis) timbrado(s) do(s) Órgão(s) ou da(s) Empresa(s) que o expediu(ram), ou deverá(ão) conter carimbo do CNPJ do(s) mesmo(s) ou outra informação que permita a devida identificação do emitente.

a.2) O(s) atestado(s) de capacidade técnica poderá(ão) ser apresentado(s) em nome da empresa, com CNPJ da matriz e/ou da(s) filial(ais) do licitante.

5.12 CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DO OBJETO
5.12.1 As condições de fornecimento estão devidamente delineadas nos subitem 3.1 a 3.8

6 CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO
6.1 O recebimento do objeto se dará mediante a avaliação de servidor designado pela Secretaria demandante que constatará se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas neste documento. Será recebido por servidor designado pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes.

6.2 Constatada qualquer irregularidade, a Contratada, devidamente comunicada, por escrito, terá que o prazo de 05 (cinco) dias para realizar a substituição/regularização necessária, a qual se dará a suas expensas.

6.3 A Contratada deverá retirar na unidade responsável pelo recebimento definitivo, a partir do recebimento da comunicação por escrito, os produtos que apresentarem defeitos ou estiverem em desacordo com as especificações do edital.

6.4 Caso a Contratada não retire os produtos irregulares, o Contratante dará ao bem a finalidade que lhe convier.

6.5 O período compreendido entre a entrega do objeto e a ciência da notificação para a troca do produto não será contabilizado para efeito de contagem dos prazos para substituição do bem.

6.6 Caso seja constatado que o objeto substituído permanece em desacordo com as especificações do edital, a contagem do prazo para realizar nova substituição/regularização não será interrompida.

7 CLASSIFICAÇÃO DA VIDA ÚTIL DO OBJETO
7.1 Não se aplica, tendo em vista se tratar de bem de consumo.

5 CLASSIFICAÇÃO DA NATUREZA DO OBJETO, MODALIDADE, TIPO E FORMA DE LICITAÇÃO
5.1 Trata-se de aquisição de bem comum de consumo tão somente através de Ata de Registro de Preços, a ser contratada mediante licitação, a qual se dará na modalidade Pregão, na forma eletrônica e do tipo menor preço.

6 ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS
6.1 Em cumprimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso VI, da Lei 14.133/21, esta equipe procedeu a realização de memória de cálculo de alguns itens para estimar as quantidades a serem contratadas, cuja relação consta anexa ao

presente documento. Deste modo, considerando os dados acima levantados, procedeu-se a média aritmética dos quantitativos apurados nos últimos 3 (três) anos. Destaca-se que devido à introdução do tempo integral, os estudantes passam mais tempo na escola, o que aumenta a necessidade de oferecer refeições nutritivas para garantir seu bem-estar, saúde e bom desempenho. Além disso, o crescimento no número de alunos matriculados também exige uma ampliação na quantidade de alimentos fornecidos, para atender a todos de forma adequada e garantir que cada criança receba uma alimentação de qualidade durante o período escolar. Assim sendo, considerando as situações acima levantadas, faz-se necessário proceder ao acréscimo de 50 % (cinquenta por cento) no quantitativo apresentado, nos termos do art. 107 do Decreto 81/2023, a fim de refletir a atual realidade da demanda escolar.

7 JUSTIFICATIVAS PARA A ADOÇÃO OU NÃO DO PARCELAMENTO DO OBJETO

7.1 O objeto ser dividido em itens, de forma a proporcionar maior competitividade e, consequentemente, a consecução de melhores preços.

8 LEVANTAMENTO DE MERCADO

8.1 Foi procedida à consulta prévia de mercado e foram encontradas as seguintes soluções:

SOLUÇÃO 1: Pregão Eletrônico – Aquisição única.
Vantagem: Possibilitar uma grande abrangência no número de potenciais fornecedores e maior desconto no preço final, já que a entrega será única.
Desvantagem: A aquisição dos produtos é variável, proporcional à demanda e a maioria dos alimentos é de natureza perecível. Além disso, também seria desvantagem sob o ponto de vista de que o Município teria que realizar o pagamento de uma só vez, o que poderia ser pago de forma parcelada de acordo com a demanda da secretaria requisitante.

SOLUÇÃO 2 : Buscar atas de registro de preços com igual especificação e quantidade disponíveis para a realização de adesão.
Vantagem – agilidade nas aquisições, economia de recursos, regulação de estoques e facilidade na execução orçamentária dos recursos.
Desvantagem – defasagem entre os dados do registro e a realidade do mercado, padronização imposta pelo registro de preços que muitas vezes não contempla as necessidades específicas de nossa demanda.

SOLUÇÃO 3: -Pregão Eletrônico – Sistema de Registro de Preços
Vantagem: A aquisição será proporcional à demanda, o que torna a solução mais viável para evitar que itens fiquem em estoque e, considerando a natureza dos produtos e a variação da demanda, essa forma evitará estocagem de produtos vencidos.
Desvantagem: Em princípio pode desestimular a concorrência por não ser celebrado contrato de fornecimento com quantitativos e valores ajustados.

SOLUÇÃO 4: Pregão Eletrônico – Contrato de fornecimento
Vantagem: Possibilita uma grande abrangência no número de potenciais fornecedores e um fornecimento parcelado, diluindo valores de pagamento ao longo do contrato.
Desvantagem: Considerando que a necessidade é variável e proporcional à demanda, há risco de superestimar quantitativos tornando mais oneroso ou subestimá-los provocando desabastecimento.

10 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Dentre as soluções elencadas no subitem anterior, entende-se que a adoção do sistema de Registro de Preços é a opção que melhor reflete o interesse público envolvido, haja vista não haver obrigatoriedade de contratação e não ser possível à quantificação exata dos itens a serem adquiridas, eis que o fornecimento proporcional à necessidade. Destaca-se, ainda, não ser possível a estocagem dos produtos, tendo em vista sua natureza perecível.

Deste modo, considerando as razões acima elencadas, tem-se que a melhor solução, no presente momento, é a contratação de empresa visando o fornecimento de gêneros alimentícios, para compor o cardápio de merenda escolar da rede Municipal de Educação do Município de Itapecerica/MG, por meio do Sistema de Registro de Preços.

11 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

11.1 Conforme justificativa apresentada no item subitem 8 a única solução capaz de atender a demanda da administração é a Contratação de empresa para eventual fornecimento de pão francês, por meio do Sistema de Registro de Preços.

12 RESULTADOS PRETENDIDOS
12.1 Os resultados pretendidos são:

BENEFÍCIO	RESULTADOS PRETENDIDOS
Produtividade	Espera-se que a detentora do registro cumpra com desempenho e qualidade suas obrigações contratuais, fornecendo os itens de consumo em total consonância com as condições estabelecidas.
Disponibilidade	Durante a validade do registro, a DETENTORA DA ATA não poderá alegar a indisponibilidade dos produtos.
Satisfação dos usuários	Espera-se que os produtos a serem adquiridos atendam aos padrões de desempenho e qualidade; que os produtos possuam registro no órgão competente e procedência quanto aos ingredientes;

13 PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO
13.1 Não há providências prévias à celebração do contrato.

14 CONTRATAÇÃO CORRELATA
14.1 A presente contratação encontra respaldo no Plano Plurianual 2022/2025, Lei Municipal nº 2.732, de 21 de dezembro de 2021, detalhado no planejamento estratégico desta Secretaria.

15 POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS
15.1 Não se aplica.

16 POSICIONAMENTO CONCLUSIVO/DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE
16.1 Com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o artigo 18, §1º, inciso XIII, da Lei 14.133/21 esta equipe técnica declara que há VIABILIDADE técnica, operacional e orçamentária, assim como adequação necessária para a contratação pretendida.

Prefeitura Municipal de Itapecerica - MG, 14 de maio de 2025.

_____
Nome: Virgínia Rabelo Correa Duarte
Cargo: Nutricionista

_____
Secretária Municipal de Educação
Gláucia Aparecida Menezes Fonseca